



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Barbados Rum 1703
EST.



LE CHEF

Création originale de / Original creation by
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019 / 2019 Top Chef winner
Restaurant Les Petits Prés,
Angers, France



DHAL DE LENTILLES

Plat vegan : dhal de lentilles corail, rhum
Mount Gay® & lait de coco

Recette pour 10 assiettes

INGREDIENTS & PREPARATION

1 kg de lentilles corail
100 g d'oignons
100 g d'ail
1 litre de lait de coco
1 litre d'eau
10 g de cumin
10 g de curry
6 cl de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
2 carottes
50 g de coriandre fraîche
1 daikon

Tailler les carottes et le daikon en bâtonnets avant de les blanchir à l'eau. Ciseler l'ail et les oignons et les faire revenir avec un peu d'huile. Ajouter le cumin et le curry puis les bâtonnets de légumes et les lentilles. Verser le lait de coco et l'eau. Laisser cuire à frémissement pendant 30 minutes.

Hors du feu, ajouter le **rhum Mount Gay®**, bien mélanger et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Dresser dans une assiette et décorer avec un peu de coriandre fraîche.

Lexique :

Dhal : Originaire de l'Inde et d'Asie du Sud, le mot dal (ou dhal, daal) vient du sanskrit dāla, qui désigne les légumineuses fendues comme les lentilles, pois cassés ou haricots. Le terme désigne à la fois les légumineuses elles-mêmes et le plat préparé à partir d'elles, souvent sous forme de ragoût ou de soupe épaisse.

Daikon : Radis blanc asiatique, long et doux, très utilisé dans les cuisines japonaise, coréenne et chinoise. Il se distingue par sa texture croquante, sa saveur peu piquante et ses nombreux bienfaits pour la santé.

LENTIL DHAL

Vegan dish: red lentil dhal, Mount Gay® rum
& coconut milk

Recipe for 10 plates

INGREDIENTS & PREPARATION

1 kg red lentils
100 g onions
100 g garlic
1 liter coconut milk
1 liter water
10 g cumin
10 g curry
6 cl **Mount Gay® Black Barrel rum** 43%
2 carrots
50 g fresh cilantro
1 daikon radish

Cut the carrot and daikon into sticks before blanching them in water. Chop the garlic and onions and sauté them in a little oil. Add the cumin and curry, then the vegetable sticks and lentils. Pour in the coconut milk and water. Simmer for 30 minutes.

Remove from the heat, add the **Mount Gay® rum**, mix well and season with salt and pepper. Arrange on a plate and garnish with a little fresh cilantro.

Glossary:

Dhal: Originating in India and South Asia, the word dal (or dhal, daal) comes from the Sanskrit dāla, which refers to split legumes such as lentils, split peas, or beans. The term refers both to the legumes themselves and to the dish prepared from them, often in the form of a stew or thick soup.

Daikon: Asian white radish, long and mild, widely used in Japanese, Korean, and Chinese cuisine. It is distinguished by its crunchy texture, mild flavor, and numerous health benefits.



www.remycointreugastronomie.com