RÉMY COINTREAU

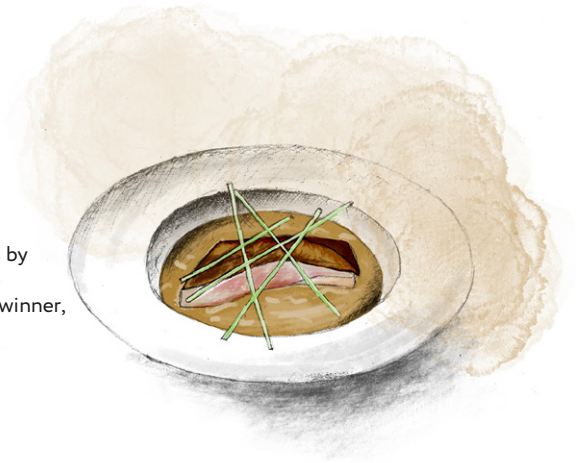
GASTRONOMIE

ST-RÉMY



LE/THE CHEF

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



BURI CUIT À LA FLAMME

Buri à la flamme, dashi au St-Rémy® et thé hojicha

Recette pour 10 plats individuels

INGRÉDIENTS

1 kg de buri
1,8 litre d'eau
100 g de kombu
50 g de katsuobushi
2 g d'agar-agar
100 g de thé hojicha en poudre
Petite sauce saur
10 cl de brandy St-Rémy® 40% vol.
1 chou rave kholrabi
QS mayonnaise japonaise

PRÉPARATION

Réaliser le dashi : Versez l'eau froide dans une grande casserole et placer le konbu. Chauffer à 60/65°C pendant 1 heure, sans jamais porter à ébullition (cela donne mauvais goût). Filtrer le bouillon puis verser le katsuobushi et chauffer à 85°C. Ajouter enfin le St-Rémy®.

Passer le buri à la flamme.

Préparer le thé, ajouter l'agar agar et porter à ébullition. Verser sur une petite plaque sur 3 mm d'épaisseur et refroidir. Découper des cercles à l'emporte-pièce.

Pour décorer et apporter du croquant, tailler une petite julienne de chou rave.

Dans une assiette, disposer le poisson puis recouvrir de dashi au St-Rémy®. Ajouter le voile de gelée, un point de mayonnaise et la julienne de chou rave.

Lexique :
Buri : poisson typiquement japonais très nutritif et riche en vitamines anioxydantes.
Dashi : bouillon jap
Kombu : algue
Katsuobushi : poisson proche cousin du thon, séché, fermenté, fumé puis finement râpé, omniprésent dans la cuisine japonaise.
Hojicha : thé torréfié en poudre

FLAME-COOKED BURI

Flame Buri, St-Rémy® dashi and hojicha tea

Recipe for 10 individual starters

INGREDIENTS

1 kg buri
1,8 liter of water
100 g kombu
50 g katsuobushi
2 g agar-agar
100 g hojicha powder tea
Saur sauce
10 cl St-Rémy® brandy 40%
1 kholrabi cabbage
SQ Japanese mayonnaise

PREPARATION

To make the dashi: Pour cold water into a large saucepan and place the konbu. Heat to 60/65°C for 1 hour, but never bring to the boil (it gives a bad taste). Filter the bouillon, then pour in the katsuobushi and heat to 85°C. Finally, add the St-Rémy®.

Flame the buri.

Prepare the tea, add the agar agar and bring to the boil. Pour onto a small baking sheet to a thickness of 3 mm and cool. Cut out circles with a cookie cutter.

For a crunchy garnish, cut a small julienne of kohlrabi.

Place the fish on a plate and cover with St-Rémy® dashi. Add the veil of jelly, a dab of mayonnaise and the julienne of kohlrabi.

Glossary :
Buri: typically Japanese fish, highly nutritious and rich in anioxidant vitamins.
Dashi: Japanese bouillon
Kombu: seaweed
Katsuobushi: a fish closely related to tuna, dried, fermented, smoked and finely grated, ubiquitous in Japanese cuisine.
Hojicha: powdered roasted tea