



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

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



VOLAILLE CACAHUETE

Plat : cuisse de volaille, sauce cacahuète
au brandy St-Rémy®

Recette pour 10 assiettes

INGREDIENTS & PREPARATION

- 10 cuisses de volaille
- 50 g de cacahuètes
- 2 cuillères à soupe de sohyu (sauce soja)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de dashi ou bouillon
- 2 cuillères à soupe de **brandy St-Rémy® 60% vol.**
- 500 g de shiitakés
- 1 kg d'épinard

Désosser les cuisses de volaille avant de les cuire sur la peau au barbecue ou à la poêle. Les tailler en fines tranches et réserver. Préparer la sauce cacahuète : au mortier, broyer les cacahuètes et ajouter le **brandy St-Rémy®**, le sucre, le sohyu et le dashi. Griller les shiitakés avec les épinards.

Déglacer au **brandy St-Rémy®**.

Dressage :

Dans un bol, mettre un peu de sauce cacahuète et mélanger les épinards et les shiitakés avec le restant de sauce.

Dans une assiette plate, étaler les épinards puis disposer les lamelles de volaille harmonieusement, recouvrir de sauce cacahuète.

Ajouter quelques shiitakés pour décorer.

Lexique :

Le dashi est un bouillon fondamental dans la cuisine japonaise, célèbre pour sa richesse en umami, cette cinquième saveur qui donne profondeur et intensité aux plats. Il peut être remplacé par un bouillon de légumes.

PEANUT POULTRY

Main course: Chicken thigh with peanut sauce
and St-Rémy® brandy

Recipe for 10 plates

INGREDIENTS & PREPARATION

- 10 chicken thighs
- 50 g peanuts
- 2 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon dashi or broth
- 2 tablespoons **St-Rémy® brandy 60%**
- 500 g shiitake mushrooms
- 1 kg spinach

Debone the chicken thighs before cooking them skin-side down on the barbecue or in a frying pan. Cut them into thin strips and set aside.

Prepare the peanut sauce: grind the peanuts in a mortar and add the **St-Rémy® brandy**, sugar, soy sauce, and dashi.

Grill the shiitake mushrooms with the spinach.

Deglaze with **St-Rémy® brandy**.

Plating:

Put a little peanut sauce in a bowl and mix the spinach and shiitake mushrooms with the remaining sauce.

Spread the spinach on a flat plate, then arrange the chicken strips harmoniously on top and cover with peanut sauce.

Add a few shiitake mushrooms for decoration.

Glossary:

Dashi is a fundamental broth in Japanese cuisine, famous for its richness in umami, the fifth taste that gives depth and intensity to dishes. It can be replaced by vegetable broth.