



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF
THE CHEF

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

VOLAILLE MARINÉE SAUCE BBQ

Plat : Volaille grillée, marinée
au St-Rémy®, sauce BBQ coréenne

Recette pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 filets de volaille
10 cl de sauce BBQ coréenne
10 cl de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
5 gousses d'ail
10 branches de thym
50 g de beurre
Sel, poivre
Riz blanc

PRÉPARATION

Dans un sac sous-vide, faire mariner la volaille avec le **brandy St-Rémy®**, le sel, le poivre, le thym et l'ail.
Cuire au four vapeur ou au thermoplongeur pendant 20 minutes à 64°C. Mélanger le jus de cuisson avec la sauce BBQ coréenne puis griller la volaille côté peau.

Il est également possible de faire mariner la volaille sans utiliser une machine sous-vide, puis cuire au four à 80°C pendant 20 minutes avec la marinade.

Servir sur un bol de riz blanc.

NB : La sauce BBQ coréenne peut être remplacée par de la sauce teriyaki (au soja).

MARINATED POULTRY, BBQ SAUCE

Main: Grilled poultry, marinated
with St-Rémy®, Korean BBQ sauce

Recipe for 10 people

INGREDIENTS

10 chicken fillets
10 cl Korean BBQ sauce
10 cl **St-Rémy® brandy** 60%
5 cloves garlic
10 sprigs thyme
50 g butter
Salt, pepper
White rice

PREPARATION

Marinate poultry in a vacuum bag with **St-Rémy® brandy**, salt, pepper, thyme and garlic.
Cook in a steamer or immersion heater for 20 minutes at 64°C. Mix the cooking juice with the Korean BBQ sauce, then grill the bird skin-side down.

Alternatively, marinate the bird without using a vacuum sealer, then bake at 80°C for 20 minutes with the marinade.

Serve over a bowl of white rice.

NB: Korean BBQ sauce can be replaced by teriyaki (soy) sauce.