



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Pascal Favre d'Anne,
Chef étoilé/Star Chef,
Le Favre d'Anne, Angers, France



FONDANT AU CHOCOLAT aux raisins au rhum Mount Gay®

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

50 g de raisins de Corinthe ou raisins secs
100 g de chocolat noir
2 œufs
90 g de cassonade
100 g de beurre demi-sel
20 g de caramel au beurre salé
30 cl de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
20 g de farine

PRÉPARATION

La veille, faire imbiber les raisins dans de l'eau chaude et ajouter le **rhum Mount Gay®**.

Préchauffer le four à 190°C.

Faire fondre au bain-marie le chocolat.

Dans un récipient, casser deux œufs, incorporer la cassonade au fouet énergiquement jusqu'à ce que les œufs aient blanchi. Lorsque le chocolat a fondu, incorporer le beurre demi-sel et la cuillère de caramel au beurre salé.

Ajouter une petite touche de **rhum Mount Gay®**.

Incorporer délicatement le chocolat à la préparation aux œufs puis la farine.

Remplir les moules individuels et enfourner.

Au bout de 5 minutes de cuisson, abaisser la température à 120°C et laisser cuire pendant 30 minutes.

Dresser l'assiette : mettre un peu de caramel au beurre salé, démouler un fondant et l'arroser de raisins au **rhum Mount Gay®**.

CHOCOLATE FONDANT with raisins soaked in Mount Gay® rum

Recipe for 4 persons

INGREDIENTS

50 g dry raisins
100 g dark chocolate
2 eggs
90 g brown sugar
100 g semi-salted butter
20 g salted butter caramel
30 cl **Black Barrel Mount Gay® rum** 43% vol.
20 g flour

PREPARATION

The day before, soak some dry grapes in hot water and add a few millilitres of **Mount Gay® rum**.

Preheat oven to 190°C.

Melt chocolate in a bain-marie.

In a bowl, break two eggs, incorporate brown sugar and whip with a lot of energy so that they are whitened.

When the chocolate is well melted, add the semi-salted butter and a spoonful of salted butter caramel. Melt the butter in chocolate.

Add a little of **Mount Gay® rum**.

Now gently fold the chocolate into the egg mixture.

To finish my recipe, add flour.

Fill individual paper pans and cook.

After 5 minutes of cooking, lower the temperature to 120°C and let cook for 30 minutes.

Presentation: put some salted butter caramel, unmould the fondant and sprinkle with raisins soaked in **Mount Gay® rum**.



www.remycointreaugastronomie.com