



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
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



CARPACCIO DE VEAU, TOPINAMBOURS LAQUÉS, SOJA & RHUM MOUNT GAY®

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

400 g de topinambours
400 g de filet de veau
40 g de beurre demi-sel
20 g de miel
30 cl de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
40 g de sauce soja salée
20 g de sauce soja sucrée
10 g de coriandre fraîche

PRÉPARATION

Eplucher les topinambours, tout en leur donnant une forme cylindrique, puis les cuire dans de l'eau bouillante, non salée, pendant quelques minutes.

Couper en tranches très très fines le filet de veau et dresser ce carpaccio au centre de l'assiette. Réserver au réfrigérateur.

Mettre du beurre dans une poêle. Lorsqu'il est moussant, mettre les topinambours. Ajouter le miel et faire caraméliser. Déglacer au **rhum Mount Gay®** et ajouter le soja, salé et sucré. Laquer les topinambours pendant quelques minutes et laisser réduire le jus de cuisson. Ajouter une petite noisette de beurre, puis une touche de **rhum Mount Gay®**.

Napper le carpaccio de veau de sauce caramélisée soja **rhum Mount Gay®** et dresser les topinambours par-dessus. Décorer de quelques feuilles de coriandre.

VEAL CARPACCIO, LACQUERED JERUSALEM ARTICHOKEs, SOY & MOUNT GAY® RUM

Recipe for 4 persons

INGREDIENTS

400 g Jerusalem artichokes
400 g veal fillet
40 g semi-salted butter
20 g honey
30 cl **Black Barrel Mount Gay® rum** 43% vol.
40 g salted soy sauce
20 g sweet soy sauce
10 g fresh coriander

PREPARATION

Peel the Jerusalem artichokes, while giving them a rather cylindrical shape, then cook them in boiling water, unsalted, for a few minutes.

Cut the veal fillet very very thin and put this carpaccio in the center of the plate. Set aside in the refrigerator.

Place a piece of butter in a pan. When it becomes foamy, put the Jerusalem artichokes. Add the honey and caramelize. Deglaze with **Mount Gay® rum** and add soy, salt and sweet. Gently lacquer the Jerusalem artichokes for a few minutes and let the cooking juice reduce. Add a small knob of butter, then a bit of **Mount Gay® rum**.

Top the veal carpaccio with the caramelized sauce with soy and **Mount Gay® rum** and arrange the Jerusalem artichokes on top. Decorate with a little fluff of coriander.



www.remycointreaugastronomie.com