



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST. 1703



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Laurent Surut,  
Chef du restaurant Belle rive/  
Chef of the Belle rive restaurant  
Angers, France



## TARTE TATIN À L'ÉCHALOTE & RHUM MOUNT GAY®

Recette pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 100 g de sucre
- rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
- environ 20 échalotes
- 2 pommes
- pâte feuilletée
- mâche et mizuna\*

### PREPARATION

Préparer un caramel de rhum : faire caraméliser dans une casserole le sucre puis ajouter le rhum Mount Gay®.  
Couvrir le fond d'un moule à manqué individuel de caramel.  
Eplucher les échalotes.  
Les placer en rosace sur le caramel.  
Procéder de même avec des quartiers de pomme.  
Couvrir avec un rond de pâte feuilletée.  
Cuire au four à 170°C pendant environ 40 minutes.

**Dressage :** Démouler la tarte tatin sur une assiette. Recouvrir de caramel au rhum Mount Gay®. Décorer de quelques feuilles de mâche et de mizuna.

\* Salade japonaise de la même famille que le chou

## TATIN TART, SHALLOT & MOUNT GAY® RUM

Recipe for 2 people

### INGREDIENTS

- 100 g sugar
- Mount Gay® Black Barrel rum 43%
- approximately 20 shallots
- 2 apples
- puff pastry
- lamb's lettuce and mizuna\*

### PREPARATION

Prepare a caramel of rum: caramelize the sugar in a saucepan and add the Mount Gay® rum.  
Cover the bottom of an individual mould with caramel.  
Peel the shallots.  
Place in a rosette over the caramel.  
Do the same way with apple wedges.  
Cover with a round of puff pastry.  
Bake at 170°C for about 40 minutes.

**Dressing:** Unmould the Tatin tart on a plate. Cover with Mount Gay® rum caramel. Garnish with a few leaves of lamb's lettuce and mizuna.

\* Japanese salad from the same family as cabbage.



www.remycointreaugastronomie.com