



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.



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



SOUFFLÉ OKINAWA

Dessert : Soufflé Mount Gay®,
coco, banane d'Okinawa

Recette pour 10 soufflés individuels

INGRÉDIENTS

300 g de blancs d'œufs
125 g de sucre
9 g de rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
250 g de banane d'Okinawa
30 g de fécule de maïs
250 g de lait de coco
Q.S. beurre pommade
Q.S. sucre

PRÉPARATION

Couper la banane en petits morceaux irréguliers.
Porter à ébullition la fécule et le lait de coco.
Laisser légèrement refroidir (en-dessous de 40°C) avant
d'ajouter le rhum Mount Gay®.
Monter et serrer les blancs avec le sucre.
Mélanger les deux préparations ensemble.
Beurrer et sucrer les moules.
Cuire pendant 5 minutes à 170°C.

OKINAWA SOUFFLÉ

Dessert: Mount Gay® soufflé,
coconut, Okinawa banana

Recipe for 10 individual soufflés

INGREDIENTS

300 g egg whites
125 g sugar
9 g Mount Gay® Black Barrel rum 43%
250 g Okinawa banana
30 g cornstarch
250 g coconut milk
S.Q. butter
S.Q. sugar

PREPARATION

Cut banana into small, irregular pieces.
Bring cornstarch and coconut milk to the boil.
Allow to cool slightly (below 40°C) before adding the Mount
Gay® rum.
Beat egg whites with sugar until stiff.
Mix the two preparations together.
Butter and sugar the molds.
Bake for 5 minutes at 170°C.



www.remycointreaugastronomie.com