RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY Barbados Rum EST. 1703



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



GAMBAS JJAJANG

Entrée : Gambas flambées au rhum Mount Gay®, sauce Jjajang

Recette pour 10 entrées individuelles

INGRÉDIENTS

30 gambas
13 cl de rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
10 cl de sauce Jjajang (à base de haricots noirs)*
1 paquet de nouilles Udon ou Kishimen
200 g de beurre
Q.S. ciboulette longue

PRÉPARATION

Cuire les nouilles.
Décortiquer les gambas avant de les faire sauter avec un peu de beurre. Flamber rapidement au rhum Mount Gay®.
Déglacer avec la sauce Jjajang.
Mélanger les nouilles avec la sauce et les gambas.
Verser le jus de cuisson directement dessus.
Décorer avec quelques herbes fraîches.

* La sauce Jjajang peut être remplacée par une sauce teriyaki, amazu, soja.

JJAJANG GAMBAS

Starter: Gambas flambéed with Mount Gay® rum, Jjajang sauce

Recipe for 10 individual starters

INGREDIENTS

30 prawns
13 cl Mount Gay® Black Barrel rum 43%
10 cl Jjajang sauce (with black beans)*
1 packet Udon or Kishimen noodles
200 g butter
Q.S. long chives

PREPARATION

Cook noodles.
Shell prawns before sautéing in a little butter.
Quickly flambé with Mount Gay® rum.
Deglaze with Jjajang sauce.
Mix noodles with sauce and prawns.
Pour the cooking juice directly over the noodles.
Garnish with a few fresh herbs.

* Jjajang sauce can be replaced by teriyaki, amazu or soy sauce.