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



SAUMON VANILLE

Plat : Saumon grillé, beurre blanc rhum Mount Gay® et vanille

Recette pour 10 plats individuels

INGRÉDIENTS

160 g de saumon (ou autre poisson blanc), environ 10 morceaux
250 g de beurre
1 gousse de vanille
13 cl de rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
2 échalottes
1 daikon (navet)
10 cl de crème

PRÉPARATION

Griller les morceaux de saumon ou réaliser la cuisson que vous souhaitez.
Détailler le navet en petits cubes et le blanchir.
Couper le beurre en petits cubes.
Ciseler les échalottes et les faire revenir dans un peu de beurre.
Déglacer au rhum Mount Gay®.
Ajouter la gousse de vanille fendue en deux et la crème.
Monter au beurre en ajoutant les petits cubes graduellement.
Dresser en commencant par le daikon puis le saumon grillé et enfin la sauce.

VANILLA SALMON

Main: Grilled salmon, beurre blanc Mount Gay® rum and vanilla

Recipe for 10 individual starters

INGREDIENTS

160 g salmon (or other white fish), about 10 pieces
10 pieces salmon (or other white fish)
250 g butter
1 vanilla pod
13 cl Mount Gay® Black Barrel rum 43%
2 shallots
1 daikon (turnip)
10 cl cream

PREPARATION

Grill salmon pieces or cook as desired.
Cut butter into small cubes.
Cut daikon into small cubes and blanch.
Chop shallots and sauté in a little butter.
Deglaze with Mount Gay® rum.
Add vanilla pod, split in half and cream.
Beat with butter, adding small cubes at a time.
Arrange, starting with the turnip, then the grilled salmon and finally the sauce.