



RÉMY COINTREAU

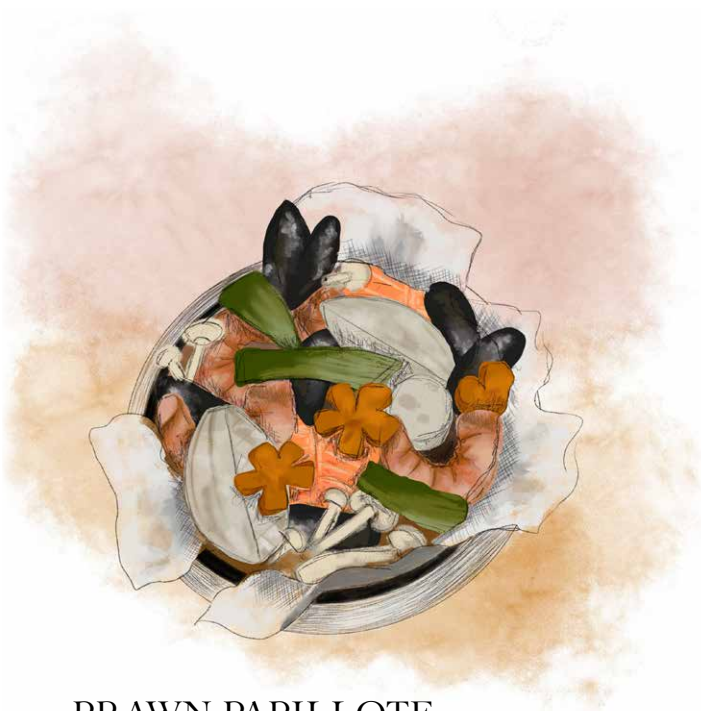
GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés,
Angers, France



PAPILLOTE DE GAMBAS

Plat : sakamushi papillote de gambas au
rhum Mount Gay®, amande
et gingembre

Recette pour 10 assiettes

INGREDIENTS

30 gambas
20 cl de rhum Mount Gay® 55% vol.
1 carotte
1 barquette de pois mange-tout
10 pieds de ciboule
2 barquettes de shimeji ou shiitake ou champignons de
Paris
500 g de saumon
100 g de gingembre frais
50 g de beurre ou d'huile
30 coques ou moules
sel et poivre

PRÉPARATION

Préparer la papillote avec du papier sulfurisé ou transparent.
Disposer les gambas, les coques, le saumon puis les légumes
avec les pois mange-tout, le pied de ciboule, le gingembre
haché et les shimejis.
Ajouter un peu de beurre ou d'huile neutre, puis le rhum
Mount Gay®, sel et poivre.
Tailler la carotte en petites fleurs et les poser dessus.
Refermer le tout et cuire à la vapeur pendant 6 minutes ou au
four à 180°C pendant 6 minutes.
Laisser reposer quelques minutes et servir bien chaud en
ouvrant devant le client.

Lexique :

Le Sakamushi est une spécialité culinaire japonaise savoureuse
et raffinée, qui se traduit littéralement par "vapeur de saké". Ce
plat met en valeur la profondeur des saveurs japonaises grâce
à la cuisson à la vapeur, intégrant traditionnellement des fruits
de mer et du saké.

PRAWN PAPILLOTE

Main course: saka-mushi papillote of
gambas with Mount Gay® rum, almonds
and ginger

Recipe for 10 plates

INGREDIENTS

30 gambas
20 cl Mount Gay® rum 55%
1 carrot
1 edible weight tub
10 spring onions
2 tubs shimeji or shiitake or button mushrooms
500 g salmon
100 g fresh ginger
50 g butter or oil
30 cockles or mussels
salt and pepper

PREPARATION

Prepare the papillote with greaseproof or transparent paper.
Arrange the prawns, cockles, salmon, vegetables with edible
weight, spring onion, chopped ginger and shimeji.
Add a little butter or neutral oil, then the Mount Gay® rum, salt
and pepper.
Cut the carrot into small blossoms and place inside.
Close and steam for 6 minutes or bake at 180°C for 6 minutes.
Leave to rest for a few minutes and serve hot, opening in front
of the customer.

Glossary:

Sakamushi is a tasty and refined Japanese culinary specialty,
which literally translates as "sake steam". This dish brings out
the depth of Japanese flavors through steaming, traditionally
incorporating seafood and sake.