



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703



LE/THE CHEF

Création originale de /
Original creation by
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019 /
2019 Top Chef winner
Restaurant Les Petits Prés,
Angers, France



ACCRAS DE THON

Petits beignets de thon façon accra, sauce tomate gingembre et rhum Mount Gay®

Recette pour 10 assiettes, environ 60 pièces

PRÉPARATION DES BEIGNETS

- 100 g d'oignons rouges
- 10 gousses d'ail
- 1 petit piment rouge
- 1 kg de thon cru
- 500 g de chute ou parure de thon
- 1/2 botte d'oignons cebettes
- 500 g de farine
- 20 g de poudre à lever
- 30 cl de bière
- Le zeste d'un citron
- 50 g de blanc d'oeuf
- 10 cl de rhum Mount Gay® 55% vol.

Ciseler oignons, ail et piment. Hacher grossièrement le thon puis les oignons cebettes. A la spatule, mélanger tous les ingrédients. Avec une cuillère, former de petites boules et préfrirer a 180°C pendant 3/4 minutes jusqu'à une belle coloration dorée.

PRÉPARATION DE LA SAUCE

- 8 tomates
- 1 tête d'ail
- 1/2 racine de gingembre

Détailler les tomates, l'ail et le gingembre en cubes. Cuire le tout à feu moyen pendant 30 minutes à couvert. Puis mixer finement le tout et rectifier l'assaisonnement.

TUNA FRITTERS

Small tuna fritters (accra-style), with tomato-ginger sauce and Mount Gay® rum

Recipe for 10 servings, about 60 pieces

PREPARATION OF THE FRITTERS

- 100 g red onions
- 10 cloves of garlic
- 1 small red chili pepper
- 1 kg raw tuna
- 500 g tuna trimmings
- 1/2 bunch of scallions
- 500 g flour
- 20 g baking powder
- 30 cl beer
- Zest of one lemon
- 50 g egg whites
- 10 cl Mount Gay® rum 55%

Finely chop the onions, garlic, and chili pepper. Coarsely chop the tuna, then the scallions. Using a spatula, mix all the ingredients together. With a spoon, form small balls and pre-fry at 180°C for 3-4 minutes until golden brown.

PREPARATION OF THE SAUCE

- 8 tomatoes
- 1 head of garlic
- 1/2 ginger root

Dice the tomatoes, garlic, and ginger. Cook everything over medium heat for 30 minutes, covered. Then blend until smooth and adjust the seasoning.