



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



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



COLOMBO D'ESPADON

Poisson épicé, façon antillaise,
au rhum Mount Gay®

Recette pour 10 assiettes

INGREDIENTS & PREPARATION

- 2 kg d'espadon (ou marlin)
- Sel, poivre
- 2 citrons
- 1 tête d'ail
- 2 oignons
- 1 gingembre
- 1 piment
- 10 g de curcuma en poudre
- 1 litre de lait de coco
- 10 cl de rhum Mount Gay® 55% vol.
- 1/2 botte d'oignons cebette

Tailler le poisson en cubes de 2 à 3 cm et les faire mariner avec sel, poivre et jus de citron. Ciseler l'ail, l'oignon, le gingembre et le piment. Dans une grande casserole, les faire suer puis ajouter le curcuma et le lait de coco. Cuire 5 minutes. Ajouter les morceaux de poisson et le rhum Mount Gay®. Cuire 2 minutes à couvert. Stopper le feu, laisser tranquillement finir la cuisson par inertie.

Servir dans un bol, nappé de son jus, avec un peu de riz blanc en accompagnement.
Parsemer le dessus de quelques rondelles de cébette finement ciselée.

SWORDFISH FILLET

Spicy fish, Caribbean-style,
with Mount Gay® rum

Recipe for 10 plates

INGREDIENTS & PREPARATION

- 2 kg swordfish (or marlin)
- Salt, pepper
- 2 lemons
- 1 head of garlic
- 2 onions
- 1 ginger
- 1 chili pepper
- 10 g turmeric powder
- 1 coconut milk
- 10 cl Mount Gay® rum 55%
- 1/2 bunch of scallions

Cut the fish into 2- to 3-cm cubes and marinate them with salt, pepper, and lemon juice. Finely chop the garlic, onion, ginger, and chili pepper. In a large saucepan, sweat them, then add the turmeric and coconut milk. Cook for 5 minutes. Add the fish pieces and the Mount Gay® rum. Cook for 2 minutes, covered. Turn off the heat and let the dish finish cooking slowly as residual heat.

Serve in a bowl, topped with its juices, with a little white rice on the side.
Garnish with a few slices of finely chopped scallions.