



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST.



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 JAJANG

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

Recette pour 10 entrées individuelles

### INGRÉDIENTS

30 gambas  
10 cl de **rhum Mount Gay®** 55% 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®**.  
Déglaçer 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 flambée with Mount  
Gay® rum, Jjajang sauce

Recipe for 10 individual starters

### INGREDIENTS

30 prawns  
10 cl **Mount Gay® rum** 55%  
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.