



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Samuel Albert,
Gagnant Top Chef 2019 /
French Top Chef winner
Restaurant Les petits prés,
Angers, France



LOTTE RÔTIE & beurre blanc rhum vanille

INGRÉDIENTS

1 queue de lotte de 800 g environ
1 échalotte
1 gousse d'ail
2 x 15 cl de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
20 cl de crème de coco
1 cuillère à soupe de farine de maïs
1 gousse de vanille
100 g de beurre
Sel et poivre
1 citron vert

PRÉPARATION

Tailler la lotte en 4 tronçons égaux. Saler, poivrer.
Dans une petite cocotte, disposer un peu de beurre et cuire les tranches de lotte à couvert pendant environ 8 minutes.
Ajouter l'ail et l'échalotte préalablement ciselées.
Déglacer avec 15 cl de **rhum Mount Gay®**.
Ajouter la vanille et la farine, puis la crème de coco.

Dresser un tronçon de lotte au centre d'une assiette.
Finir la sauce en ajoutant le **rhum Mount Gay®**, le beurre et un demi jus de citron vert.
Remuer au fouet pour monter en beurre blanc.
Couvrir la lotte de sauce.
Accompagner d'un riz blanc ou de légumes.

ROASTED MONKFISH & vanilla rum beurre blanc

INGREDIENTS

1 monkfish tail of about 800 g
1 shallot
1 clove garlic
2 x 15 cl **Black Barrel Mount Gay® rum** 43%
20 cl coconut cream
1 tablespoon corn flour
1 vanilla pod
100 g butter
Salt and pepper
1 lime

PREPARATION

Cut the monkfish into 4 equal pieces. Add salt and pepper.
In a small casserole with a little butter, cook the monkfish covered for about 8 minutes.
Add the garlic and shallot, previously chopped.
Deglaze with 15 cl of **Mount Gay® rum**.
Add the vanilla and the flour, then the coconut cream.

Place a piece of monkfish in the center of a plate.
Finish the sauce by adding the **Mount Gay® rum**, the butter and a half lime.
Whisk in white butter.
Cover monkfish with sauce.
Serve with white rice or vegetables.



www.remycointreaugastronomie.com