



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



GAMBAS RÔTIES en feuille de  
bananier, ananas et rhum Mount Gay®

ROASTED PRAWNS in banana leaf,  
pineapple and Mount Gay® rum

### INGRÉDIENTS

12 gambas  
1 feuille de bananier  
1 ananas victoria  
Sel et poivre  
10 cl de rhum Mont Gay®

### PREPARATION

Eplucher les gambas en gardant la tête.  
Les inciser en deux dans le sens de la longueur, toujours en conservant la tête.  
Tailler l'ananas en tranches.  
Tailler la feuille de bananier en triangle.  
Disposer quelques tranches d'ananas, les gambas et de nouveau quelques tranches d'ananas. Saler et poivrer.  
Ajouter 2,5 cl de rhum Mount Gay® et refermer la feuille avec un pic.  
Cuire à four chaud à 200°C pendant 5 minutes.  
Servir la papillote directement dans l'assiette, accompagnée du riz blanc.

### INGREDIENTS

12 prawns  
1 banana leaf  
1 pineapple Victoria  
Salt and pepper  
10 cl Mont Gay® rum

### PREPARATION

Peel the prawns by keeping the head.  
Make a small incision in half lengthwise, again with the head.  
Cut the pineapple into slices.  
Cut the banana leaf into a triangle.  
At the bottom of the leaf, arrange a few slices of pineapple, the prawns, then again a few slices of pineapple. Add salt and pepper.  
Add 2.5 cl Mont Gay® rum and close the leaf with a pick.  
Bake in a hot oven at 200°C for 5 minutes.  
Serve directly on the plate, with white rice.

