



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Laurent Surut,
Chef du restaurant Belle rive/
Chef of the Belle rive restaurant
Angers, France



BRIOCHE PERDUE AU RHUM MOUNT GAY® & ANANAS EN 2 FAÇONS

Recette pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 brioche
- lait
- 2 œufs
- rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
- 1 ananas
- sucre semoule
- beurre

PREPARATION

Trancher la brioche : enlever la croûte et la couper en tranches épaisses de taille identique.

Laisser sécher pendant 1 heure à 1 heure 30 à température ambiante.

Préparer un lait de poule : mélanger le lait, l'œuf et le rhum Mount Gay®.

Trempier les tranches de brioche dans le lait de poule.

Détailler l'ananas de 2 façons :

- En brunoise mélangée au rhum Mount Gay®
- En tranches rôties à la poêle, avec sucre et beurre : chauffer une poêle avec du beurre et du sucre et faire caraméliser les tranches d'ananas, puis les morceaux de brioche imbibés. Flamber au rhum Mount Gay®.

Dressage : Disposer l'ananas rôti tranché, puis la brioche rôtie. Terminer par la brunoise d'ananas.

FRENCH BRIOCHE AT MOUNT GAY® RUM, & PINEAPPLE IN 2 WAYS

Recipe for 2 people

INGREDIENTS

- 1 brioche
- milk
- 2 eggs
- Mount Gay® Black Barrel rum 43%
- 1 pineapple
- sugar
- butter

PREPARATION

Slice the brioche: remove the crust and cut into thick slices of the same size.

Allow to dry for 1 hour to 1 hour 30 at room temperature.

Make an eggnog: mix milk, egg and Mount Gay® rum.

Dip the brioche slices in the eggnog.

Detail the pineapple in 2 ways:

- Brunoise mixed with Mount Gay rum®
- In slices roasted in a pan, with sugar and butter: heat a pan with butter and sugar and caramelize the pineapple slices, then the pieces of soaked brioche. Flambé with Mount Gay® rum.

Dressing: Arrange the roasted pineapple slices, then the roasted brioche. Finish with the pineapple brunoise.



www.remycointreaugastronomie.com