



Conférence  
**CULINAIRE**  
*Lucien Gourong*  
 Emmanuel Alant



Mercredi 3 avril 2019

18h

*Billetterie à l'accueil  
 Espace culturel Passe Ouest*

Tarif : 7 euros



VILLE DE PLOEMEUR  
 MORBIHAN

PASSE OUEST PLOEMEUR  
 MÉDIATHÈQUE • EXPOSITIONS • ATELIERS

# **Dos de Merlu, rôti au lard, sauce au cidre**

de Emmanuel Alart- Le Yachtman- Lorient

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 merlu de 1 kg 200
- 8 tranches de lard cru dans la poitrine
- 30 g d'échalote
- 15 Cl de vin blanc
- 5 Cl de vinaigre de cidre
- 50 Cl de cidre
- 200 g de beurre 1/2 sel
- 10 Cl de crème liquide

Lever le merlu en filet. Enlever la peau, tailler des pavés de 150 g environ par personne. Prendre 2 tranches de lard cru et les enrouler autour des pavés. Donner une coloration des pavés de merlu dans une poêle puis finir la cuisson au four pendant 7 minutes à 200 °C.

Dans une casserole, mettre le vin blanc, le vinaigre de cidre et les échalotes ciselées. Chauffer jusqu'à réduction de moitié puis ajouter le cidre. Réduire à nouveau. Monter la sauce au beurre puis crémer.