

LES SAUCES de Yannick LE BERRE

Vinaigrette du soleil

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 olives noires
- 8 tomates marinées
- 50 gr de salicorne
- gingembre en poudre, fleur de sel, poivre du moulin

Verser dans un récipient le vinaigre, la fleur de sel, le poivre, le gingembre, puis l'huile d'olive en émulsionnant à l'aide d'un fouet. Ajouter les olives en julienne, les tomates en fine brunoise et les salicornes émincées blanchies à l'eau bouillante puis rafraichies à l'eau fraîche ...

Beurre d'agrume

- 4 petites échalotes
- 1 dcl de crème liquide 30 % de matière grasse
- 1 dcl de vin blanc
- la moitié d'un citron vert et d'un pamplemousse
- 200 gr de beurre demi sel ...

Réduire de moitié les échalotes ciselées avec le vin blanc, le jus du pamplemousse et du citron vert, ajouter la crème liquide. Porter à ébullition, monter au beurre couper préalablement en morceau, à l'aide d'un fouet. Tenir à température ...

Emulsion de crabe vert au kari gosse et piquillos

- 1 kg de crabe vert
- 1 échalote, 1 carotte, 2 tomates
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- cognac, 2 dcl de vin blanc,
- kari gosse, 1 piquillos, 2 dcl de crème liquide à 30 % de matière grasse ...

Faire revenir les crabes dans de l'huile d'olive 5 minutes, ajouter les échalotes, tomates et carottes émincées, faire revenir puis flamber au cognac.

Déglacer avec le vin blanc, ajouter 5 dcl d'eau, le concentré de tomate, le kari gosse.

Cuire 15 minutes à feu doux. Passer au chinois dans une casserole, ajouter le piquillos et crémier. Cuire encore 5 minutes puis émulsionner au blender à vitesse rapide, rectifier l'assaisonnement.

LA COTRIADE d'Yves POULHAZAN

Pour 6 personnes :

- 500 g de congre
- 300 g de julienne
- 500 g de merlu
- 3 maquereaux

- 1 kg de pommes de terre
- 3 oignons
- 150 g de beurre
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

Couper les poissons en darne de 5 cm.

Dans une marmite faire revenir les oignons ensuite mettre les pommes de terre. Bien remuer le tout.

Ajouter de l'eau plus l'ail et le bouquet garni, saler et poivrer.

Une fois à ébullition laisser cuire 10 min.

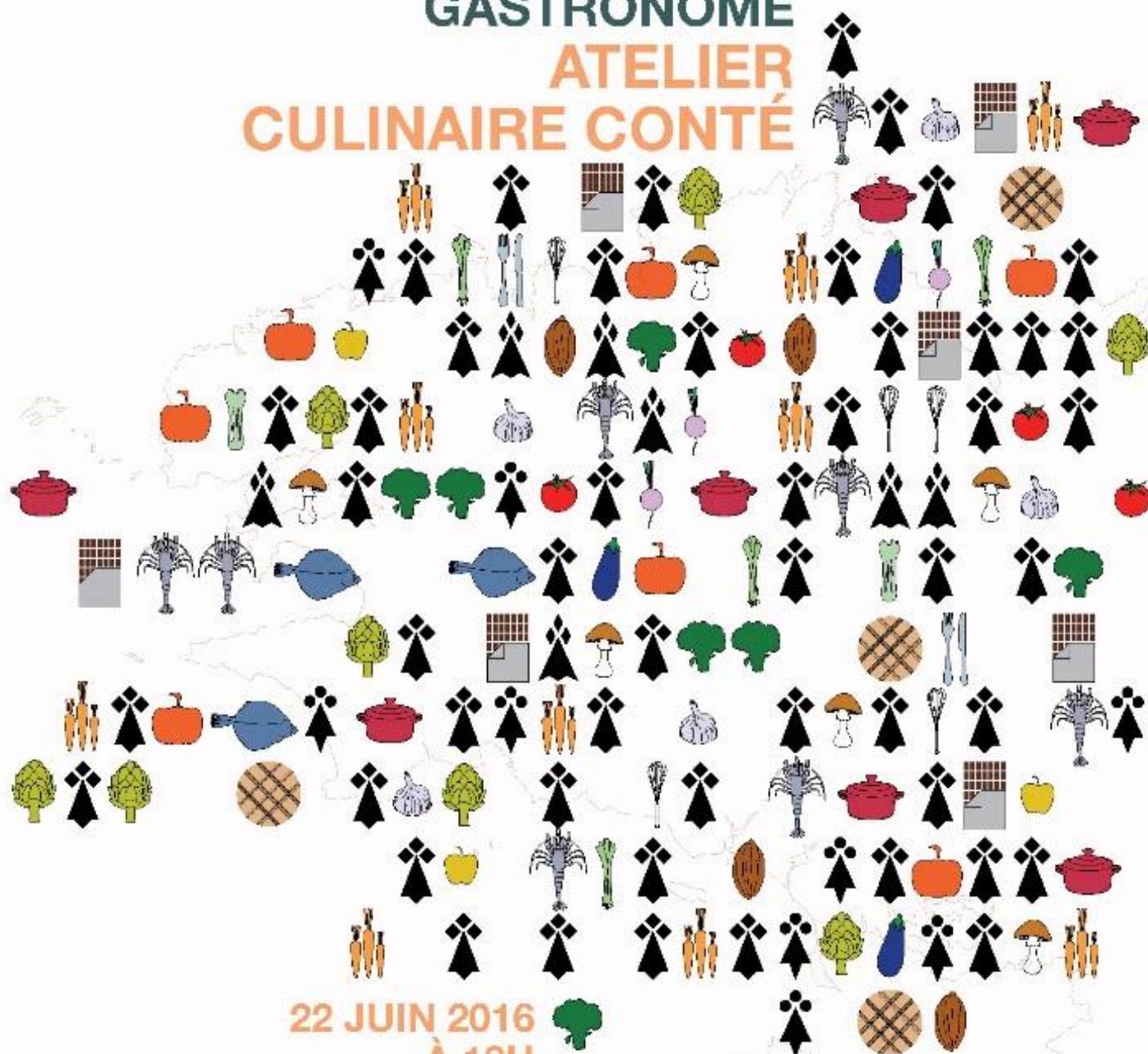
Ajouter les maquereaux puis laisser cuire 10 min aussi.

Servir dans un grand plat creux que vous allez arroser du jus de poisson.

Chaque personne peut se servir en vinaigrette avec le reste de cuisson du poisson.

Faire une soupe avec des croûtons grillés à l'ail.

PLŒMEUR VILLE GASTRONOME ATELIER CULINAIRE CONTÉ



22 JUIN 2016
À 18H

BILLETTERIE À L'ACCUEIL
ESPACE CULTUREL
PASSE OUEST

Passé ouest

ESPACE CULTUREL PLŒMEUR

À PARTIR DE 4 ANS

CONFÉRENCE / ATELIER
AVEC **LUCIEN GOURONG**
ET **YANNICK LE BERRE,**
(Chef de l'Armando)
LA COTRIADE



VILLE DE PLŒMEUR
MORBILAN