



# FRANCE HALIOTIS

l'ormeau breton de pleine mer



## ORMEAUX DE L'ÎLE VIERGE GÂTEAU DE BLÉ NOIR, VARIATION D'UNE PERSILLADE

> Décoquiller les ormeaux, les nettoyer, laisser reposer 2 jours dans le bas du réfrigérateur en les massant dans un torchon propre toutes les 6 h pour qu'ils soient bien souples.  
> Porter le lait, le beurre (60g) et le sel à ébullition puis incorporer les flocons de sarrasin et laisser gonfler à couvert pendant 15 min.

> Hors du feu ajouter les jaunes d'œuf et les blancs d'œuf montés à froid.  
> Cuire en petits moules à nonnette graissés assez hauts 30 min à 170°C.  
> Faire suer l'ail haché à l'huile d'olive, dans une sauteuse. Mouiller avec l'eau, ajouter le beurre (125g) porter à ébullition, mettre le persil puis mixer fortement, filtrer.

> Poêler vivement les ormeaux 30 s sur chaque face. Poêler les gâteaux de blé noir au beurre moussoux sur chaque face.  
> Emincer les ormeaux épais.  
> Dresser sur assiette harmonieusement, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant la persillade et la disposer.

**Lionel Hénaff** > Rennais de naissance, ce cuisinier breton étoilé a fait tout son apprentissage dans sa région d'origine. C'est après sa rencontre avec son épouse Frédérique et un séjour



iodé en Irlande, qu'il s'associe à ses beaux parents à la "Roseraie de Bel Air" près de Quimper et poursuit son parcours sans faute de "cuisinier bien dans son temps".

T. 02 98 53 50 80  
<http://roseraie-quimper.fr>