



# FRANCE HALIOTIS

l'ormeau breton de pleine mer



**Ormeaux juste poêlé au beurre d'ail persillé et crémeux de chou fleur**



Conception de la recette en 10 images:

- 1 - décoquiller les ormeaux,
- 2- Attendrissez les ormeaux à l'aide d'un maillet,



- 3- Veillez à ce que vos gestes soient bien visible par la caméra,
- 4 - Emincer finement le chou et l'algue rouge *Palmaria palmata* ou *dulce*,



5- Faire un rond de purée de chou fleur crémeuse à l'emporte pièce au centre de l'assiette, organiser 6 petits tas d'algue tout autour,

6- Mettre en place les coquilles d'ormeaux vides et rincées,



7- Entourer la purée d'un filet de jus de rôti bien relevé,

8- Faire une petite pyramide de chou assaisonné au vinaigre balsamique,



9- poêler les ormeaux rapidement dans un beurre moussieux avec une demi gousse d'ail sur feu vif très rapidement (15 à 30 secondes sur chaque côté), ajouter une petite goutte de jus de citron frais,

10- placer les ormeaux dans leurs coquilles, faire revenir un peu de persil plat émincé dans le reste de beurre dans la poêle et le faire couler sur chaque ormeau. Servir et consommer rapidement!

