



# FRANCE HALIOTIS

l'ormeau breton de pleine mer



Recettes d'ormeaux cocktail par Olivier BELLIN, de l'Auberge des Glazick à Plomodiern (29).

2 macarons Michelin

<http://auberge-des-glazick.com/>

## Saint Pierre et condiment d'ormeaux cocktail, lit de carottes avec voile d'agrume.



Demander au poissonnier de lever les filets de Saint Pierre.

Décoquiller les ormeaux cocktail: passer la pointe du couteau ou une cuillère entre la coquille et la chair. Enlever la tête de l'ormeau en le coupant légèrement, rincer l'ormeau à l'eau froide. Le taper avec 2 à 3 coups d'attendrisseur par pied calé dans un torchon.

Carottes: Les tailler en batonnet, les cuire à l'eau bouillante salée 4-5 minutes. Les rafraichir à l'eau froide, égoutter.

Plaquer le Saint Pierre sur une plaque beurrée, salée et poivrée. Passer du beurre pommade sur le filet. Placer le filet au four à 200°C 5 à 6 minutes.

Ormeaux cocktail: les cuire à la poêle au beurre avec un trait d'huile d'olive à feu modéré pendant 5 minutes.

Voile d'agrume: réduire 2 oranges, ajouter 1 dcl de jus de carotte, ajouter 50g de beurre, émulsionner.

Finition: Chauffer en caserole les ormeaux et les carottes avec une noix de beurre.

Dresser sur une assiette en longueur, poser le Saint Pierre juste cuit sur un lit de carotte, disposer les ormeaux cocktail. Napper de l'émulsion de carotte-orange. Finir avec les pluches de basilique.

