



**FRANCE
HALIOTIS**

l'ormeau breton de pleine mer

Ormeaux aux Cèpes

pour 4 pers. - préparation 10 min. - Cuisson 10 min.

8 ormeaux d'élevage 50g environ, 40g de cèpes
séchés - beurre - 4 branche de persil



Photo: Frédéric Raevens
Recette: Philippe Emanuelli
Chef du Café des Spores à Bruxelles
et créateur de supersec.com

Détachez les pieds des ormeaux, retirez les têtes. Rincez les pieds et battez les très légèrement entre deux linges propres pour les attendrir. Mettez les cèpes dans la Poêle avec un peu de beurre et un peu d'eau. Ajoutez le persil haché. Faites les colorer en même temps qu'ils se réhydratent.

Dans une autre poêle, cuire doucement les ormeaux dans une noix de beurre, sans les colorer, 1 minute de chaque côté. Assemblez les champignons et les coquillages pour dresser vos assiettes.