



BRANDADE DE CREVETTES GRISES



LISSETTES ET ARTICHAUTS AU CHOUCHEN



Les recettes d'Olivier Roellinger

LIEU, ÉMULSION BROCÉLIANDE



MOUSSE À LA FRAISE ET RHUBARBE



8178d5f25800c70b22a44c34500015d21827455fd10859c



## LISSETTES ET ARTICHAUX AU CHOUCHEN

« Un bonheur de l'été à savourer entre copains : les lissettes et les jeunes artichauts au chouchen, la potion magique des Bretons. »

Préparation : 20 mn  
Cuisson : 20 mn  
Pour 4 personnes

**4 lissettes (petits maquereaux) en filets**  
**8 petits artichauts**  
2 citrons  
1 petit oignon  
1 carotte  
1 petit poivron rouge  
40 g de beurre  
5 cl de chouchen  
1 petit bouquet d'origan  
Huile Niora  
(Epices Røellinger)  
1 goutte de miel de sarrasin  
1/2 cuil. à soupe de vinaigre de Banyuls  
1/2 cuil. à soupe de vin blanc  
1 cuil. à soupe de sauce soja  
sel, poivre

(Plat Merc, fourchette et cuillère La Trésorerie, fond toile de voile 727 Sailbags.)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

1. PRATIQUEZ deux petites incisions dans la peau des filets de poisson.
2. TOURNEZ les artichauts pour ne laisser que le fond sans le foin. Frottez-les avec 1/2 citron et réservez-les dans de l'eau citronnée.
3. ÉPLUCHEZ l'oignon, pelez la carotte et le poivron puis taillez-les en petits dés.
4. FAITES REVENIR dans le beurre les artichauts coupés en quatre et les dés de légumes. Salez, poivrez, versez le chouchen et mouillez d'eau à hauteur. Ajoutez l'origan ficelé en bouquet, 1 cuil. à soupe d'Huile Niora, couvrez et laissez mijoter 15 mn jusqu'à obtention d'un jus sirupeux.
5. MÉLANGEZ le miel, le vinaigre, le vin blanc, la sauce soja et 4 cuil. à soupe d'Huile Niora.
6. BADIGEONNEZ d'Huile Niora les filets de poisson et disposez-les, côté peau au-dessus, sur la plaque du four. Salez et glissez 2 mn sous le gril très chaud.
7. RETIREZ l'origan des artichauts et des légumes.
8. SERVEZ les filets de poisson, entourés des artichauts et des légumes nappés de sauce au miel.

LES FICHES-CUISINE

## BRANDA DE CREVETTES GRISES

« Douceur des pommes de terre nouvelles, sucré des crevettes, iodé de la salicorne, acidité de l'oseille : un mariage réussi. »

Préparation : 40 mn  
Cuisson : 2 h 30  
Pour 4 personnes

**800 g de pommes de terre nouvelles (sirtéma)**  
**1 kg de crevettes grises vivantes**  
**200 g de salicornes**  
**280 g + 1 noix de beurre salé**  
**5 grains de poivre mignonnette**  
**6 gousses d'ail**  
huile  
gros sel de mer  
POUR SERVIR  
quelques feuilles d'oseille

(Assiette et fourchette La Trésorerie, serviette Merc, cordage Letoy Merlin, fond toile de voile 727 Sailbags.)

1. PLONGEZ rapidement les crevettes dans de l'eau de mer ou dans de l'eau bouillante très salée. Décortiquez-les encore tièdes en conservant les têtes et les carapaces. Réservez les queues à température ambiante.
2. METTEZ les têtes et les carapaces dans une casserole, couvrez d'eau à hauteur. Laissez frémir 2 h puis filtrez.
3. PLONGEZ les salicornes pendant 2 s dans de l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les, égouttez-les et coupez-les en petits tronçons.
4. FROTTEZ les pommes de terre au gros sel. Faites-les cuire 20 mn dans de l'eau salée puis égouttez-les et écrasez-les à la fourchette avec 250 g de beurre en noisettes. Parsemez de salicorne et de poivre mignonnette, mélangez et réservez au chaud.
5. ÉPLUCHEZ les gousses d'ail puis faites-les rôtir dans un filet d'huile et la noix de beurre.
6. FAITES RÉCHAUFFER 20 cl de court-bouillon de crevettes, incorporez-y en fouettant le beurre restant puis plongez-y les queues de crevettes hors du feu.
7. DRESSEZ la purée de pommes de terre dans chaque assiette, creusez un puits et déposez-y les crevettes et leur bouillon. Parsemez de gousses d'ail rôties et décorez de feuilles d'oseille.

## MOUSSE À LA FRAISE ET RHUBARBE

« Les longueurs aromatiques de la fraise, la vivacité de la rhubarbe, une épice au joli nom de Défendue... on replonge en enfance ! »

Préparation : 15 mn  
Cuisson : 20 mn  
Repos : 5 h  
Pour 4 personnes

**500 g de rhubarbe**  
**500 g de fraises**  
**100 g de sucre**  
1 cuil. à soupe de Poudre Défendue (Epices Røellinger)  
10 g de gélatine

(Assiette et cuillères La Trésorerie, cordage Letoy Merlin, fond toile de voile 727 Sailbags.)

1. ÉPLUCHEZ les tiges de rhubarbe à l'économe, coupez-les en petits dés et faites-les compoter 15 mn sur feu doux avec 50 g de sucre. Laissez égoutter 30 mn, réservez l'eau recueillie, puis placez au frais.
2. ÉQUEUTEZ les fraises, coupez-les en deux, ajoutez le reste de sucre et la Poudre Défendue. Laissez mariner 1 h à température ambiante puis mixez.
3. PLONGEZ la gélatine 15 mn dans de l'eau froide.
4. FAITES CHAUFFER 5 mn un quart de la pulpe de fraise sans la faire bouillir. Ajoutez la gélatine égouttée. Mixez à nouveau et mélangez au reste de pulpe de fraise. Coulez dans des cercles ou des moules de 5 cm de diamètre. Laissez prendre 4 h au frais avant de démouler.
5. DRESSEZ les mousses à la fraise dans quatre assiettes, entourées de la compotée de rhubarbe nappée de son eau. Décorez éventuellement de fraises coupées en deux.



Olivier Røellinger fait appel au meilleur de la mer et de la terre, assaisonné d'épices qu'il fait venir du bout du monde. Restaurant Le Coquillage, Château Richeux, Saint-Méloir-des-Ondes. maisons-de-bricourt.com. Et epices-roellinger.com

## LIEU, ÉMULSION BROCÉLIANDE

« Associée au lieu, la chair de tomate à peine acidulée apporte sa fraîcheur à ce plat très délicat. »

Préparation : 20 mn  
Cuisson : 40 mn  
Pour 4 personnes

**1 lieu de 1,5 kg pêché à la ligne, découpé en pavés**  
**500 g de coques**  
**6 tomates mûres**  
**8 tomates cerises**  
**200 g de mange-tout**  
**1 pincée de cinq-épices**  
**quelques gouttes de vinaigre de Banyuls**  
**2 feuilles de laurier**  
**quelques brins de thym citron**  
4 cuil. à soupe d'Huile des Sirènes (Epices Røellinger)  
1 noix de beurre  
1 poignée d'algues sel, fleur de sel, poivre

(Assiette Variopinte chez Merc, verre La Trésorerie, serviettes Merc, fond toile de voile 727 Sailbags.)

1. ÉBOUILLANTEZ les tomates. Pelez-les, coupez-les en quartiers et parsemez-les de cinq-épices et de vinaigre ; réservez le jus et les pépins. Pelez les tomates cerises, en laissant le pédoncule.
2. FAITES OUVRIR les coques sur feu vif à couvert. Filtrez le jus et réservez les coquillages dans un peu de jus. Dans le jus restant, ajoutez le laurier, le thym et 2 cuil. à soupe d'Huile des Sirènes puis laissez infuser 30 mn à couvert sur feu très doux.
3. ÉBOUILLANTEZ les mange-tout 2 mn puis plongez-les rapidement dans de l'eau glacée. Faites-les réchauffer ensuite dans la noix de beurre avec du sel et du poivre.
4. PRÉPAREZ L'ÉMULSION BROCÉLIANDE. Mixez le jus et les pépins de tomates avec le jus réduit des coques après avoir retiré le thym et le laurier.
5. PLONGEZ les algues dans un faitout rempli d'eau. Faites cuire au-dessus 5 mn à la vapeur les pavés de lieu. Réchauffez les coques dans leur jus.
6. DRESSEZ les pavés arrosés du reste d'Huile des Sirènes. Répartissez les quartiers de tomates et les tomates cerises. Garnissez de coques et nappez de l'émulsion Brocéliande. Parsemez de fleur de sel.

ELLE 3626.

Réalisation Elisabeth Scotto.

Stylisme Sergio Da Silva.

Photos Marie-Pierre Morel, presse.