



École de pêche du 28 novembre 2016

**La cuisine de la mer
animée par**

VIRGINIE XERRI

Chef du restaurant

LE SILLON DE BRETAGNE

à Brée-en-Tanis

**Le Sillon
De Bretagne**

Restaurant aux portes de la
Bretagne et de la Normandie...



BRANDADE DE LIEU JAUNE À TARTINER

pour 8 personnes

Ingrédients

300 g de lieu jaune (filet ou chutes)
100 gr de lait
100 gr crème fraîche
2 gousses d'ail
1/2 fleur de badiane (anis étoilé)
10 feuilles de romarin
1 pointe de piment d'espélette en poudre
sel (PM)

Progression

Mettre le lait et la crème à chauffer dans une casserole avec les aromates (ail, anis, romarin, piment).

Porter à ébullition puis couper le feu.

Couvrir la casserole et laisser infuser 15 min.

Placer le lieu dans la casserole. Faire chauffer 5 min jusqu'à frémissment.

Ensuite deux solutions suivant la texture souhaitée:

- **TEXTURE FINE** : sortir le poisson de la casserole, le passer au mixeur en incorporant le lait et la crème petit à petit.

- **TEXTURE PLUS GROSSIÈRE**: écraser le lieu jaune à la fourchette en intégrant de même le lait et la crème petit à petit.

Refroidir au réfrigérateur puis servir sur des tartines de pain grillé.

TARTARE DE ST JACQUES, PALET BRETON, CRÈME AU WASABI

pour 4 personnes

Ingrédients	Progression
<p>Pour le palet Breton : Cette quantité de pâte vous donnera 12 palets, faites cuire seulement ceux dont vous avez besoin pour la recette. Vous pouvez garder les autres au congélateur pour une utilisation future. 125 g de beurre 1/2 sel 155 g farine 8 g levure chimique 50 g jaunes d'œufs 2 branches thym citron</p> <p>Pour le tartare : 16 noix de st Jacques 2 pincées de gingembre en poudre 2 échalotes 1 citron vert 4 c à soupe d'huile olive 1 c à café de persil sel, poivre , baies roses</p> <p>Pour la crème au wasabi : 25 cl de crème liquide 1/2 jus de citron 1 c à café de pâte de wasabi ou 1 c à café de poudre de wasabi sel</p>	<p>Réalisation des palets bretons : Mélangez le beurre pommade avec la farine, la levure et le thym afin d'obtenir un aspect semoule. Ajoutez les jaunes d'œufs. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais pendant 1 h. Découpez à l'emporte pièces (des cercles de 4 à 5 cm de diamètre). Cuire les sablés dans les cercles non beurrés 10 à 12 min à 200°C (Th 6/7). Dès la sortie du four creusez délicatement le centre.</p> <p>Réalisation de la crème au wasabi : Dans un saladier , mettre la crème liquide bien froide avec le jus de citron, le wasabi, sel. Fouettez afin d'obtenir une consistance bien ferme(Chantilly). Réserver au frais.</p> <p>Réalisation du tartare : Ouvrir les st Jacques , bien nettoyer les noix. Ciseler les échalotes. Découper celles ci en petit morceaux, y ajouter les échalotes et le reste des ingrédients.</p> <p>Dressage : Dans l'emporte pièces y mettre le palet, avec une poche mettre une fine couche de crème au wasabi, le tartare de st jacques . Décorer.</p>

CRUMBLE DE ST JACQUES

pour 4 personnes

Ingrédients

16 noix de st jacques

Pâte à crumble :

20 g de parmesan

50 g farine

30 g mimolette

20 g beurre pommade

Fondue de poireaux :

2 blancs de poireaux

1 gros oignon

20 g beurre

Divers

1/2 jus citron

20 cl crème liquide

herbes fraîches (persil,
coriandre, ciboulette)

sel, poivre PM

Progression

Réalisation pâte à crumble :

Mixer la mimolette.

Mettre tous les ingrédients
dans un bol.

Mélanger afin d'obtenir une
pâte sableuse.

Réalisation fondue de poireaux :

Dans une casserole , mettre
le beurre ; une fois bien fondu
y ajouter l'oignon ciselé et les
blancs de poireaux qui auront
été coupés en morceaux au
préalable.

Les faire revenir à feu doux
pendant 5 min .

Montage :

Mélanger la crème avec le sel,
poivre, jus de citron et herbes
ciselées.

Dans 4 ramequins, disposer la
fondue de poireaux.

Mettre les noix de st jacques
dessus, les recouvrir de la
crème.

Parsemer la pâte à crumble.

Mettre au four 15 à 20 min à
180°C (Th6). Servir.

NOIX DE ST JACQUES ROTIES, PURÉE DE PANAIS À LA VANILLE, JUS D'AGRUMES ET CAROTTE

pour 6 personnes

Ingrédients	Réalisation
<p>30 Noix de st jacques Purée de panais : 500 g de panais 1 oignon 40 cl crème liquide 40 cl d'eau 1 gousse de vanille 20 g beurre doux</p> <p>Sauce : 15 cl de jus d'orange 15 cl jus pamplemousse 10 cl jus raisin 20 cl jus carotte 25 g beurre doux 3 cl d'huile d'olive</p>	<p>Purée de panais : Éplucher l'oignon et les panais. Ciseler l'oignon et émincer finement les panais. Faire suer dans une casserole avec le beurre l'oignon sans coloration. Ajouter ensuite le panais émincé, puis mouiller avec la crème liquide et l'eau à hauteur.</p> <p>Fendre la gousse de vanille en deux, récupérer les graines et les ajouter au panais. Laisser cuire 20 min à feux doux. Piquer à l'aide d'un couteau pour s'assurer de la cuisson du panais. Après cuisson, mixer le tout au robot afin d'obtenir une purée lisse et homogène.</p> <p>Sauce aux agrumes : Réunir dans une casserole les jus et laisser réduire au 3/4 à feu moyen. Ajouter le beurre après réduction. Assaisonner les noix de st jacques, les faire colorer dans une poêle antiadhésive avec l'huile olive. Cuire 2 min de chaque côté. Dresser dans une assiette la purée de panais à la vanille, les noix de st jacques et disposer le jus d'agrumes tout autour.</p>

ROUSSETTE FAÇON OSSU BUCCO

pour 4 personnes

Ingrédients	Réalisation
<p>800 g de tagliatelles fraîches 1 kg de roussette 200 g tomates cerises 1 branche de céleri 1 carotte 2 oignons 20 cl vin blanc 4 c à soupe d'huile olive sel poivre (PM) Pour la Gremolata : 3 gousses d'ail 1 bouquet de persil les zestes d'un citron</p>	<p>Épluchez l'ail. Lavez, épongez et effeuillez le persil, hachez-le au couteau avec l'ail et le zeste.</p> <p>Préparez la roussette : Pelez la carotte et les oignons. Coupez le céleri, la carotte et les oignons en petits dés. Faites-les dorer dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates et le vin. Salez, poivrez et laissez mijoter 10 min. à découvert. Coupez la roussette en tronçons. Ajoutez enfin le poisson sur le dessus, couvrez et faites cuire 10 min de plus. Servez la roussette sur des pâtes fraîches et parsemée de gremolata.</p>

CROUSTILLANT DE CABILLAUD À L'ANDOUILLE

pour 4 personnes

Ingrédients	Préparation
<p>4 pavés de cabillaud 4 feuilles de brick 20 g beurre 8 tranches d'andouille de Guéméné assez fines</p> <p>Pour la Sauce : 3 échalotes 10 cl de vin blanc sec 5 cl d'eau 1 c.à soupe de vinaigre blanc 200 g de beurre froid sel</p>	<p>La Sauce : Peler les échalotes et les ciseler très finement. Verser le vin blanc, le vinaigre et l'eau dans une casserole. Ajouter les échalotes et porter à ébullition afin de faire réduire le liquide de moitié. Couper le beurre bien froid en cubes. Incorporer la moitié du beurre dans la casserole et fouetter pour émulsionner. Ajouter le reste de beurre et fouetter. Porter à ébullition jusqu'à ce que le reste du beurre soit fondu. Réserver hors du feu puis filtrer la sauce à travers un chinois. Servir bien chaud.</p> <p>Le Croustillant : Beurrer les feuilles de Brick. Au milieu de la feuille mettre deux tranches d' andouille puis le cabillaud par dessus. Fermer. Mettre au four pendant 20 min à 170°C Dresser sur une rosace de pommes de terre et arroser de sauce .</p>

PAVÉ DE LIEU JAUNE, CÉLERISOTTO, CRÈME AU LARD FUMÉ

pour 4 personnes

Ingrédients	Réalisation
<p>4 pavés de lieu jaune avec peau</p> <p>Pour le Celerissotto :</p> <p>1 boule de céleri-rave 1 oignons 300 ml lait entier 2 c à s bombées de mascarpone 2 c à s bombées de moutarde 2 pointes de poudre de safran fleur de sel, poivre 100 g beurre salé quelques brins de persil parmesan</p> <p>Pour la Crème au Lard :</p> <p>50 cl de crème liquide 200 g de lard fumé</p>	<p>Éplucher le céleri avec un économiseur, avec un couteau, le tailler en tranches puis en bâtonnets et en petits rectangles. Idem pour l'oignon.</p> <p>Dans une sauteuse, sur feu doux, faire fondre 50 g beurre, ajouter les cubes de céleri et l'oignon, faites revenir.</p> <p>Verser le lait au fur et à mesure, laisser mijoter très doucement jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un fond de lait.</p> <p>Ajouter le reste de beurre et la mascarpone à la fin.</p> <p>Remuer délicatement puis parfumer avec le safran, la fleur de sel, poivre, le parmesan rapé et le persil ciselé.</p> <p>Réaliser la crème au lard :</p> <p>Dans une casserole, mettre la crème et le lard fumé, laisser réduire de moitié en laissant infuser le lard.</p> <p>Le retirer</p> <p>Cuire vos pavés de lieu jaune dans une feuille de papier sulfurisé au four pendant 15 à 20 min à 180 °c.</p> <p>Dresser à l'emporte pièces votre célerisotto au centre de l'assiette, y déposer votre pavé de lieu jaune.</p> <p>Napper de votre crème aux senteurs de lard.</p>

COUSCOUS DE POISSON, BOUILLON RELEVÉ

pour 4 personnes

Ingrédients

Poissons :

- 4 pavés de 100 g de cabillaud
- 4 pavés de 100 g de lieu jaune ou lotte
- 4 pavés de 100 g de lieu fumé ou haddock

500 g de semoule de couscous,
harissa,
4 Carottes ,
4 Courgettes,
4 Tomates,
2 Navets,
2 Poivrons rouges,
15 cm de branche de céleri,
1 noix de gingembre frais,
1 Oignon ,
2 clous de girofles,
1,2 litres de fumet de poisson,
1 pincée de safran,
1 c à café de paprika,
1/2 c à café de curcuma,
12 c à café de coriandre moulue,
1 c à soupe de cumin moulu.

Réalisation

Couscous :

Monder les tomates , épépiner et couper en dés.

Éplucher l'oignon et y piquer les clous de girofles.

Tailler les courgettes , carottes, navets et celeri, les poivrons en large lanières.

Dans un couscoussier, amener à petite ébullition le fumet de poisson avec le gingembre épluché et les épices.

Saler et Poivrer.

Une fois à ébullition, mettre les lanières de poivrons , navets , céleri et carottes. 10 min après ajouter les courgettes ainsi que les dés de tomates.

Cuire encore 15 min.

Au dessus dans la passoire déposer vos pavés de poissons qui seront cuits à la vapeur.

le bouillon relevé :

Mélanger une grosse louche de bouillon avec 2 cuillères à café de harissa.

Servir bien chaud.

Notes

Notes

Virginie Xerri, chef du restaurant « Le Sillon de Bretagne » s'est installée derrière les fourneaux en 2006 et détient une toque au prestigieux guide gastronomique Gault et Millau.

Une satisfaction savoureuse pour cette autodidacte que rien ne destinait à la cuisine gastronomique.

Son bac en poche, la jeune femme originaire de Cancale se dirigeait vers des études de commerce.

C'est en rencontrant son futur mari, dont les parents tenaient le restaurant, qu'elle a eu le déclic, et décidé de faire de la cuisine son métier.

Elle propose une cuisine traditionnelle à partir de produits artisanaux ou fermiers issus de producteurs locaux et de la pêche de notre région.

Le restaurant : **Le Sillon de Bretagne**
14 Route Nationale
Village Brée
50170 Tanis

Tél.: **02 33 60 13 04**

Courriel : **lesillondebretagne@hotmail.fr**

