

L'ormeau « cocktail »

Pour accompagner un poisson, en amuse-bouche ou en entrée



L'ormeau au 'naturel' ou la recette de l'éleveur!

Rincer rapidement les ormeaux vivants et leur coquille sous l'eau froide. Sécher les sur un linge propre. Les faire revenir au beurre dans la poêle, côté pied d'abord puis finir la cuisson côté coquille. Laisser cuire à feu modéré 2 minutes au maximum de chaque côté. Salez et poivrez, puis servez les dans leur coquille.

Quelques astuces : Certains les préfèrent sans leur corail ou sans leur coquille pour des préparations plus subtiles.

- **Pour dé-corailler**: À l'aide de la pointe d'un couteau économe, vous pouvez gratter le corail de l'ormeau tout en laissant le pied attaché. Le corail se trouve au cœur de la coquille et il se mange aussi, c'est l'équivalent du corail de la coquille Saint Jacques. Il est blanc pour les mâles et vert pour les femelles. Le corail de l'ormeau a un goût plus fort et plus iodé qui n'est pas désagréable.

- **Pour décoquiller**: Glisser une cuillère à café ou la lame d'un couteau à bout arrondi entre la coquille et le pied.



- **Poché pour un goût plus relevé**: Vous pouvez pocher les ormeaux 2-3 minutes au court-bouillon avant de les faire cuire dans la poêle.

- **Servez les avec des algues**: Nos ormeaux étant toujours livré avec quelques feuilles d'algues rouges alimentaires fraîches (dulce ou *Palmaria palmata*), faites revenir quelques feuilles en lamelles dans un peu d'huile sur feu vif jusqu'à ce qu'elles deviennent vertes et un peu croquantes... Leur goût iodé et salé vous surprendra. Il se marie très bien à l'ormeau et rappelle le goût du corail...

- **Beurre clarifié**: pour ne pas brûler votre beurre lors de la cuisson, vous pouvez ajouter quelques gouttes d'huile ou faire fondre votre beurre dans une tasse et le laisser décanter. Utilisez l'huile du beurre à la surface de la tasse pour la cuisson. C'est la protéine du beurre qui reste au fond de la tasse qui brûle...

Tel: 02 98 37 17 39

www.francehaliotis.com



Idées recettes d'Olivier BELLIN, Auberge des Glazick à Plomodiern
jeune chef de l'année 2006 (Guide Champéard)

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

Demandez à votre poissonnier de lever les filets de Saint Pierre. Placez les sur une plaque beurrée, salez et poivrez. Passez du beurre pomme sur les filets et placez les au four à 200°C 5 à 6 minutes.



Décoquiller les ormeaux et les rincer à l'eau froide. Les cuire à la poêle au beurre avec un trait d'huile d'olive à feu modéré pendant 5 minutes.

Tailler les carottes en bâtonnets, les cuire à l'eau bouillante salée 4-5 minutes. Les rafraîchir- à l'eau froide, égoutter.

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

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

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 peluches de basilique.

Autres suggestions...



Brochette d'ormeaux cocktail
au jambon cru
et sa crème de choux-fleur



Ormeaux cocktail sur lit de céleri nappé d'une
croûte de biés noir

Tel: 02 98 37 17 39

www.francehaliotis.com