

conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

900g de filets de bars avec la peau écaillée, partagés en 6 portions
1L de fumet de poisson
400g d'oignons
3 gousses d'ail
1,5kg de pommes de terre
1 belle pincée de safran en pistils
1 belle pincée de piment d'Espelette
1 bouquet garni, 1 botte de persil
Sel, Poivre
50g de beurre, 1 filet d'huile d'olive

Préparation des légumes

Éplucher, laver et ciseler finement les oignons. Éplucher et hacher l'ail. Éplucher, laver les pommes de terre et les tailler en dés (7cm³).

Mise en cuisson de la marmite

Dans une cocotte, verser le beurre et ajouter les oignons et l'ail. Les faire suer sur un feu vif pendant 10 minutes tout en mélangeant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger et les mouiller avec le fumet. Verser dans la marmite le safran et le bouquet garni, saler et poivrer. Monter le tout à ébullition et prolonger la cuisson sur un feu doux à couvert pendant 30 minutes.

Mise en cuisson du bar

Dans une ou deux poêles chaudes, verser un filet d'huile d'olive et poser les filets de bar côté peau dessus. Saler, poivrer et laisser cuire le poisson sur un feu moyen jusqu'à ce que la peau croustille et que la chair commence à blanchir.

Finition de la marmite

Poser les filets de bar à la surface de la marmite, côté peau dessus et prolonger la cuisson sur un feu doux, sans couvercle pendant 5 minutes.

Dressage

Débarrasser le poisson sur un plat et le réserver au chaud. Verser le piment d'Espelette et le persil ciselé dans la marmite, bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Verser une belle louche de pommes de terre avec un peu de jus dans les assiettes creuses, dresser au centre le filet de bar côté peau dessus et ajouter un trait d'huile de homard autour du poisson. Servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Marmite de bar aux pommes de terre et safran, parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

1,2 Kg de courgette
15 cl d'huile d'olive
¼ citron
1 botte de menthe
6 cuillérées à café d'huile de homard
Sel, piment d'Espelette

Cuisson des courgettes

Eplucher une fois sur deux les courgettes. Les laver et les émincer en fines rondelles. Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y jeter les courgettes.

Les cuire sur un feu vif jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir (environ 5 minutes).

Les égoutter dans une passoire et les refroidir légèrement en passant la passoire rapidement sous l'eau froide.

Préparation de la crème de courgette

Verser les courgettes dans le bol d'un mixeur électrique avec une vingtaine de feuilles de menthes ciselées, l'huile d'olive, une belle pincée de piment d'Espelette, un peu de sel et le jus du demi-citron.

Mixer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Rajouter un peu d'eau si la crème est trop épaisse.

Vérifier l'assaisonnement et débarrasser la crème dans une soupière. La laisser complètement refroidir.

Dressage

Partager la crème de courgettes froide dans de jolies tasses ou bols et verser un trait d'huile de homard à la surface de chaque crème. Vérifier l'assaisonnement.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Crème de courgette à la menthe parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

5 à 7 cl d'huile de homard
3 avocats
6 beaux champignons de Paris
1 cuillérée à soupe de jus de citron
3 cuillérées à soupe d'huile d'olive
6 feuilles de brick
50 g de féta égouttée
1 poignée de roquette, de moutarde ou de mesclun
Sel, piment d'Espelette

Préparation des croustillants

Préchauffer le four à 250° (th. 8). Couper chaque feuille de brick en deux. Plier chaque demi-feuille en deux sur sa longueur et les napper d'huile de homard à l'aide d'un pinceau. Placer un petit morceau de féta (environ 4 g) au bas de la bande obtenue et la replier en forme de triangle. Continuer ce pliage et poser les triangles sur la plaque du four côté feuille de brick ouvert dessous pour maintenir le triangle fermé.

Préparation de la « citronnette »

Dans un bol, verser le jus de citron et une belle pincée de piment d'Espelette puis ajouter tout en fouettant l'huile d'olive.

Préparation des légumes

Couper les avocats en deux, les dénoyauter et les émincer en lamelles dans le sens de la largeur.

Laver rapidement les champignons sous l'eau et les émincer finement. Laver et essorer la salade.

Cuisson des croustillants

Glisser la plaque des croustillants dans le four (250°) et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 5 minutes).

Dressage

Étaler quelques feuilles de salade dans le fond des assiettes. Disposer dessus les lamelles d'avocats et de champignons superposés et napper le tout avec la « citronnette ». Dresser les croustillants chauds dessus et verser quelques gouttes d'huile de homard sur chaque assiette et servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Croustillants de féta à l'huile de homard sur son émincé d'avocat et champignons de Paris



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

400 g de noix de Saint-Jacques
250 g de kiwi
60 g de pomme
30 g de céleri boule
4,5 cl d'huile d'olive
1 cuillérée à soupe de jus de citron
6 cuillérées à café d'huile de homard
Quelques graines de sésame torréfiées
1 botte de ciboulette
Sel, poivre

Préparation des fruits

Eplucher les kiwis et la pomme. Les tailler en petits dés (3 mm) et les verser dans un saladier. Eplucher le bout de céleri, le ciseler très finement (ou le hacher dans un petit hachoir électrique) et l'ajouter aux fruits.

Préparation des noix de Saint-Jacques

Les tailler en petits dés (3 mm) réguliers. Les saler et les poivrer (très légèrement). Les ajouter dans le saladier des fruits et bien mélanger le tout avec l'huile d'olive et le jus de citron.

Vérifier l'assaisonnement.

Dressage

A l'aide d'une emporte pièce, dresser le tartare de noix de coquille Saint-Jacques au centre de l'assiette (ou dans la coquille bien lavée). Le parsemer de quelques graines de sésame, de bâtonnets de ciboulette et verser, juste avant la dégustation, une cuillérée à café d'huile de homard à la surface des tartares.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Tartare de noix de coquille Saint-Jacques au kiwi et à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

900g de filets de bars avec la peau écaillée, partagés en 6 portions
1L de fumet de poisson
400g d'oignons
3 gousses d'ail
1,5kg de pommes de terre
1 belle pincée de safran en pistils
1 belle pincée de piment d'Espelette
1 bouquet garni, 1 botte de persil
Sel, Poivre
50g de beurre, 1 filet d'huile d'olive

Préparation des légumes

Éplucher, laver et ciseler finement les oignons. Éplucher et hacher l'ail. Éplucher, laver les pommes de terre et les tailler en dés (7cm³).

Mise en cuisson de la marmite

Dans une cocotte, verser le beurre et ajouter les oignons et l'ail. Les faire suer sur un feu vif pendant 10 minutes tout en mélangeant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger et les mouiller avec le fumet. Verser dans la marmite le safran et le bouquet garni, saler et poivrer. Monter le tout à ébullition et prolonger la cuisson sur un feu doux à couvert pendant 30 minutes.

Mise en cuisson du bar

Dans une ou deux poêles chaudes, verser un filet d'huile d'olive et poser les filets de bar côté peau dessous. Saler, poivrer et laisser cuire le poisson sur un feu moyen jusqu'à ce que la peau croustille et que la chair commence à blanchir.

Finition de la marmite

Poser les filets de bar à la surface de la marmite, côté peau dessus et prolonger la cuisson sur un feu doux, sans couvercle pendant 5 minutes.

Dressage

Débarasser le poisson sur un plat et le réserver au chaud. Verser le piment d'Espelette et le persil ciselé dans la marmite, bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Verser une belle louche de pommes de terre avec un peu de jus dans les assiettes creuses, dresser au centre le filet de bar côté peau dessus et ajouter un trait d'huile de homard autour du poisson. Servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Marmite de bar aux pommes de terre et safran, parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

900g de filets de bars avec la peau écaillée, partagés en 6 portions
1L de fumet de poisson
400g d'oignons
3 gousses d'ail
1,5kg de pommes de terre
1 belle pincée de safran en pistils
1 belle pincée de piment d'Espelette
1 bouquet garni, 1 botte de persil
Sel, Poivre
50g de beurre, 1 filet d'huile d'olive

Préparation des légumes

Éplucher, laver et ciseler finement les oignons. Éplucher et hacher l'ail. Éplucher, laver les pommes de terre et les tailler en dés (7cm³).

Mise en cuisson de la marmite

Dans une cocotte, verser le beurre et ajouter les oignons et l'ail. Les faire suer sur un feu vif pendant 10 minutes tout en mélangeant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger et les mouiller avec le fumet. Verser dans la marmite le safran et le bouquet garni, saler et poivrer. Monter le tout à ébullition et prolonger la cuisson sur un feu doux à couvert pendant 30 minutes.

Mise en cuisson du bar

Dans une ou deux poêles chaudes, verser un filet d'huile d'olive et poser les filets de bar côté peau dessous. Saler, poivrer et laisser cuire le poisson sur un feu moyen jusqu'à ce que la peau croustille et que la chair commence à blanchir.

Finition de la marmite

Poser les filets de bar à la surface de la marmite, côté peau dessus et prolonger la cuisson sur un feu doux, sans couvercle pendant 5 minutes.

Dressage

Débarasser le poisson sur un plat et le réserver au chaud. Verser le piment d'Espelette et le persil ciselé dans la marmite, bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Verser une belle louche de pommes de terre avec un peu de jus dans les assiettes creuses, dresser au centre le filet de bar côté peau dessus et ajouter un trait d'huile de homard autour du poisson. Servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Marmite de bar aux pommes de terre et safran, parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

900g de filets de bars avec la peau écaillée, partagés en 6 portions
1L de fumet de poisson
400g d'oignons
3 gousses d'ail
1,5kg de pommes de terre
1 belle pincée de safran en pistils
1 belle pincée de piment d'Espelette
1 bouquet garni, 1 botte de persil
Sel, Poivre
50g de beurre, 1 filet d'huile d'olive

Préparation des légumes

Éplucher, laver et ciseler finement les oignons. Éplucher et hacher l'ail. Éplucher, laver les pommes de terre et les tailler en dés (7cm³).

Mise en cuisson de la marmite

Dans une cocotte, verser le beurre et ajouter les oignons et l'ail. Les faire suer sur un feu vif pendant 10 minutes tout en mélangeant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger et les mouiller avec le fumet. Verser dans la marmite le safran et le bouquet garni, saler et poivrer. Monter le tout à ébullition et prolonger la cuisson sur un feu doux à couvert pendant 30 minutes.

Mise en cuisson du bar

Dans une ou deux poêles chaudes, verser un filet d'huile d'olive et poser les filets de bar côté peau dessous. Saler, poivrer et laisser cuire le poisson sur un feu moyen jusqu'à ce que la peau croustille et que la chair commence à blanchir.

Finition de la marmite

Poser les filets de bar à la surface de la marmite, côté peau dessus et prolonger la cuisson sur un feu doux, sans couvercle pendant 5 minutes.

Dressage

Débarasser le poisson sur un plat et le réserver au chaud. Verser le piment d'Espelette et le persil ciselé dans la marmite, bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Verser une belle louche de pommes de terre avec un peu de jus dans les assiettes creuses, dresser au centre le filet de bar côté peau dessus et ajouter un trait d'huile de homard autour du poisson. Servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Marmite de bar aux pommes de terre et safran, parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

900g de filets de bars avec la peau écaillée, partagés en 6 portions
1L de fumet de poisson
400g d'oignons
3 gousses d'ail
1,5kg de pommes de terre
1 belle pincée de safran en pistils
1 belle pincée de piment d'Espelette
1 bouquet garni, 1 botte de persil
Sel, Poivre
50g de beurre, 1 filet d'huile d'olive

Préparation des légumes

Éplucher, laver et ciseler finement les oignons. Éplucher et hacher l'ail. Éplucher, laver les pommes de terre et les tailler en dés (7cm³).

Mise en cuisson de la marmite

Dans une cocotte, verser le beurre et ajouter les oignons et l'ail. Les faire suer sur un feu vif pendant 10 minutes tout en mélangeant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger et les mouiller avec le fumet. Verser dans la marmite le safran et le bouquet garni, saler et poivrer. Monter le tout à ébullition et prolonger la cuisson sur un feu doux à couvert pendant 30 minutes.

Mise en cuisson du bar

Dans une ou deux poêles chaudes, verser un filet d'huile d'olive et poser les filets de bar côté peau dessous. Saler, poivrer et laisser cuire le poisson sur un feu moyen jusqu'à ce que la peau croustille et que la chair commence à blanchir.

Finition de la marmite

Poser les filets de bar à la surface de la marmite, côté peau dessus et prolonger la cuisson sur un feu doux, sans couvercle pendant 5 minutes.

Dressage

Débarasser le poisson sur un plat et le réserver au chaud. Verser le piment d'Espelette et le persil ciselé dans la marmite, bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Verser une belle louche de pommes de terre avec un peu de jus dans les assiettes creuses, dresser au centre le filet de bar côté peau dessus et ajouter un trait d'huile de homard autour du poisson. Servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

1,2 Kg de courgette
15 cl d'huile d'olive
½ citron
1 botte de menthe
6 cuillérées à café d'**huile de homard**
Sel, piment d'Espelette

Cuisson des courgettes

Eplucher une fois sur deux les courgettes. Les laver et les émincer en fines rondelles.
Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y jeter les courgettes.
Les cuire sur un feu vif jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir (environ 5 minutes).
Les égoutter dans une passoire et les refroidir légèrement en passant la passoire rapidement sous l'eau froide.

Préparation de la crème de courgette

Verser les courgettes dans le bol d'un mixeur électrique avec une vingtaine de feuilles de menthes ciselées, l'huile d'olive, une belle pincée de piment d'Espelette, un peu de sel et le jus du demi-citron.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Rajouter un peu d'eau si la crème est trop épaisse.
Vérifier l'assaisonnement et débarrasser la crème dans une soupière. La laisser complètement refroidir.

Dressage

Partager la crème de courgettes froide dans de jolies tasses ou bols et verser un trait d'**huile de homard** à la surface de chaque crème. Vérifier l'assaisonnement.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Crème de courgette à la menthe parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

1,2 Kg de courgette
15 cl d'huile d'olive
½ citron
1 botte de menthe
6 cuillérées à café d'**huile de homard**
Sel, piment d'Espelette

Cuisson des courgettes

Eplucher une fois sur deux les courgettes. Les laver et les émincer en fines rondelles.
Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y jeter les courgettes.
Les cuire sur un feu vif jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir (environ 5 minutes).
Les égoutter dans une passoire et les refroidir légèrement en passant la passoire rapidement sous l'eau froide.

Préparation de la crème de courgette

Verser les courgettes dans le bol d'un mixeur électrique avec une vingtaine de feuilles de menthes ciselées, l'huile d'olive, une belle pincée de piment d'Espelette, un peu de sel et le jus du demi-citron.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Rajouter un peu d'eau si la crème est trop épaisse.
Vérifier l'assaisonnement et débarrasser la crème dans une soupière. La laisser complètement refroidir.

Dressage

Partager la crème de courgettes froide dans de jolies tasses ou bols et verser un trait d'**huile de homard** à la surface de chaque crème. Vérifier l'assaisonnement.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Crème de courgette à la menthe parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

1,2 Kg de courgette
15 cl d'huile d'olive
½ citron
1 botte de menthe
6 cuillérées à café d'**huile de homard**
Sel, piment d'Espelette

Cuisson des courgettes

Eplucher une fois sur deux les courgettes. Les laver et les émincer en fines rondelles.
Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y jeter les courgettes.
Les cuire sur un feu vif jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir (environ 5 minutes).
Les égoutter dans une passoire et les refroidir légèrement en passant la passoire rapidement sous l'eau froide.

Préparation de la crème de courgette

Verser les courgettes dans le bol d'un mixeur électrique avec une vingtaine de feuilles de menthes ciselées, l'huile d'olive, une belle pincée de piment d'Espelette, un peu de sel et le jus du demi-citron.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Rajouter un peu d'eau si la crème est trop épaisse.
Vérifier l'assaisonnement et débarrasser la crème dans une soupière. La laisser complètement refroidir.

Dressage

Partager la crème de courgettes froide dans de jolies tasses ou bols et verser un trait d'**huile de homard** à la surface de chaque crème. Vérifier l'assaisonnement.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Crème de courgette à la menthe parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

1,2 Kg de courgette
15 cl d'huile d'olive
½ citron
1 botte de menthe
6 cuillérées à café d'**huile de homard**
Sel, piment d'Espelette

Cuisson des courgettes

Eplucher une fois sur deux les courgettes. Les laver et les émincer en fines rondelles.
Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y jeter les courgettes.
Les cuire sur un feu vif jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir (environ 5 minutes).
Les égoutter dans une passoire et les refroidir légèrement en passant la passoire rapidement sous l'eau froide.

Préparation de la crème de courgette

Verser les courgettes dans le bol d'un mixeur électrique avec une vingtaine de feuilles de menthes ciselées, l'huile d'olive, une belle pincée de piment d'Espelette, un peu de sel et le jus du demi-citron.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Rajouter un peu d'eau si la crème est trop épaisse.
Vérifier l'assaisonnement et débarrasser la crème dans une soupière. La laisser complètement refroidir.

Dressage

Partager la crème de courgettes froide dans de jolies tasses ou bols et verser un trait d'**huile de homard** à la surface de chaque crème. Vérifier l'assaisonnement.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Crème de courgette à la menthe parfumée à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

5 à 7 cl d'huile de homard
3 avocats
6 beaux champignons de Paris
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 feuilles de brick
50 g de féta égouttée
1 poignée de roquette, de moutarde ou de mesclun
Sel, piment d'Espelette

Préparation des croustillants

Préchauffer le four à 250° (th. 8). Couper chaque feuille de brick en deux. Plier chaque demi-feuille en deux sur sa longueur et les napper d'huile de homard à l'aide d'un pinceau. Placer un petit morceau de féta (environ 4 g) au bas de la bande obtenue et la replier en forme de triangle. Continuer ce pliage et poser les triangles sur la plaque du four côté feuille de brick ouvert dessous pour maintenir le triangle fermé.

Préparation de la « citronnette »

Dans un bol, verser le jus de citron et une belle pincée de piment d'Espelette puis ajouter tout en fouettant l'huile d'olive.

Préparation des légumes

Couper les avocats en deux, les dénoyauter et les émincer en lamelles dans le sens de la largeur. Laver rapidement les champignons sous l'eau et les émincer finement. Laver et essorer la salade.

Cuisson des croustillants

Glisser la plaque des croustillants dans le four (250°) et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 5 minutes).

Dressage

Étaler quelques feuilles de salade dans le fond des assiettes. Disposer dessus les lamelles d'avocats et de champignons superposées et napper le tout avec la « citronnette ». Dresser les croustillants chauds dessus et verser quelques gouttes d'huile de homard sur chaque assiette et servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Croustillants de féta à l'huile de homard sur son émincé d'avocat et champignons de Paris



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

5 à 7 cl d'huile de homard
3 avocats
6 beaux champignons de Paris
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 feuilles de brick
50 g de féta égouttée
1 poignée de roquette, de moutarde ou de mesclun
Sel, piment d'Espelette

Préparation des croustillants

Préchauffer le four à 250° (th. 8). Couper chaque feuille de brick en deux. Plier chaque demi-feuille en deux sur sa longueur et les napper d'huile de homard à l'aide d'un pinceau. Placer un petit morceau de féta (environ 4 g) au bas de la bande obtenue et la replier en forme de triangle. Continuer ce pliage et poser les triangles sur la plaque du four côté feuille de brick ouvert dessous pour maintenir le triangle fermé.

Préparation de la « citronnette »

Dans un bol, verser le jus de citron et une belle pincée de piment d'Espelette puis ajouter tout en fouettant l'huile d'olive.

Préparation des légumes

Couper les avocats en deux, les dénoyauter et les émincer en lamelles dans le sens de la largeur. Laver rapidement les champignons sous l'eau et les émincer finement. Laver et essorer la salade.

Cuisson des croustillants

Glisser la plaque des croustillants dans le four (250°) et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 5 minutes).

Dressage

Étaler quelques feuilles de salade dans le fond des assiettes. Disposer dessus les lamelles d'avocats et de champignons superposées et napper le tout avec la « citronnette ». Dresser les croustillants chauds dessus et verser quelques gouttes d'huile de homard sur chaque assiette et servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Croustillants de féta à l'huile de homard sur son émincé d'avocat et champignons de Paris



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

5 à 7 cl d'huile de homard
3 avocats
6 beaux champignons de Paris
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 feuilles de brick
50 g de féta égouttée
1 poignée de roquette, de moutarde ou de mesclun
Sel, piment d'Espelette

Préparation des croustillants

Préchauffer le four à 250° (th. 8). Couper chaque feuille de brick en deux. Plier chaque demi-feuille en deux sur sa longueur et les napper d'huile de homard à l'aide d'un pinceau. Placer un petit morceau de féta (environ 4 g) au bas de la bande obtenue et la replier en forme de triangle. Continuer ce pliage et poser les triangles sur la plaque du four côté feuille de brick ouvert dessous pour maintenir le triangle fermé.

Préparation de la « citronnette »

Dans un bol, verser le jus de citron et une belle pincée de piment d'Espelette puis ajouter tout en fouettant l'huile d'olive.

Préparation des légumes

Couper les avocats en deux, les dénoyauter et les émincer en lamelles dans le sens de la largeur. Laver rapidement les champignons sous l'eau et les émincer finement. Laver et essorer la salade.

Cuisson des croustillants

Glisser la plaque des croustillants dans le four (250°) et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 5 minutes).

Dressage

Étaler quelques feuilles de salade dans le fond des assiettes. Disposer dessus les lamelles d'avocats et de champignons superposées et napper le tout avec la « citronnette ». Dresser les croustillants chauds dessus et verser quelques gouttes d'huile de homard sur chaque assiette et servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Croustillants de féta à l'huile de homard sur son émincé d'avocat et champignons de Paris



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

5 à 7 cl d'huile de homard
3 avocats
6 beaux champignons de Paris
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 feuilles de brick
50 g de féta égouttée
1 poignée de roquette, de moutarde ou de mesclun
Sel, piment d'Espelette

Préparation des croustillants

Préchauffer le four à 250° (th. 8). Couper chaque feuille de brick en deux. Plier chaque demi-feuille en deux sur sa longueur et les napper d'huile de homard à l'aide d'un pinceau. Placer un petit morceau de féta (environ 4 g) au bas de la bande obtenue et la replier en forme de triangle. Continuer ce pliage et poser les triangles sur la plaque du four côté feuille de brick ouvert dessous pour maintenir le triangle fermé.

Préparation de la « citronnette »

Dans un bol, verser le jus de citron et une belle pincée de piment d'Espelette puis ajouter tout en fouettant l'huile d'olive.

Préparation des légumes

Couper les avocats en deux, les dénoyauter et les émincer en lamelles dans le sens de la largeur. Laver rapidement les champignons sous l'eau et les émincer finement. Laver et essorer la salade.

Cuisson des croustillants

Glisser la plaque des croustillants dans le four (250°) et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 5 minutes).

Dressage

Étaler quelques feuilles de salade dans le fond des assiettes. Disposer dessus les lamelles d'avocats et de champignons superposées et napper le tout avec la « citronnette ». Dresser les croustillants chauds dessus et verser quelques gouttes d'huile de homard sur chaque assiette et servir aussitôt.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Croustillants de féta à l'huile de homard sur son émincé d'avocat et champignons de Paris



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

400 g de noix de Saint-Jacques
250 g de kiwi
60 g de pomme
30 g de céleri boule
4,5 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de jus de citron
6 cuillères à café d'**huile de homard**
Quelques graines de sésame torréfiées
1 botte de ciboulette
Sel, poivre

Préparation des fruits

Eplucher les kiwis et la pomme. Les tailler en petits dés (3 mm) et les verser dans un saladier. Eplucher le bout de céleri, le ciseler très finement (ou le hacher dans un petit hachoir électrique) et l'ajouter aux fruits.

Préparation des noix de Saint-Jacques

Les tailler en petits dés (3 mm) réguliers. Les saler et les poivrer (très légèrement). Les ajouter dans le saladier des fruits et bien mélanger le tout avec l'huile d'olive et le jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage

A l'aide d'un emporte pièce, dresser le tartare de noix de coquille Saint-Jacques au centre de l'assiette (ou dans la coquille bien lavée). Le parsemer de quelques graines de sésame, de bâtonnets de ciboulette et verser, juste avant la dégustation, une cuillère à café d'**huile de homard** à la surface des tartares.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Tartare de noix de coquille Saint-Jacques au kiwi et à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

400 g de noix de Saint-Jacques
250 g de kiwi
60 g de pomme
30 g de céleri boule
4,5 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de jus de citron
6 cuillères à café d'**huile de homard**
Quelques graines de sésame torréfiées
1 botte de ciboulette
Sel, poivre

Préparation des fruits

Eplucher les kiwis et la pomme. Les tailler en petits dés (3 mm) et les verser dans un saladier. Eplucher le bout de céleri, le ciseler très finement (ou le hacher dans un petit hachoir électrique) et l'ajouter aux fruits.

Préparation des noix de Saint-Jacques

Les tailler en petits dés (3 mm) réguliers. Les saler et les poivrer (très légèrement). Les ajouter dans le saladier des fruits et bien mélanger le tout avec l'huile d'olive et le jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage

A l'aide d'un emporte pièce, dresser le tartare de noix de coquille Saint-Jacques au centre de l'assiette (ou dans la coquille bien lavée). Le parsemer de quelques graines de sésame, de bâtonnets de ciboulette et verser, juste avant la dégustation, une cuillère à café d'**huile de homard** à la surface des tartares.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Tartare de noix de coquille Saint-Jacques au kiwi et à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

400 g de noix de Saint-Jacques
250 g de kiwi
60 g de pomme
30 g de céleri boule
4,5 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de jus de citron
6 cuillères à café d'**huile de homard**
Quelques graines de sésame torréfiées
1 botte de ciboulette
Sel, poivre

Préparation des fruits

Eplucher les kiwis et la pomme. Les tailler en petits dés (3 mm) et les verser dans un saladier. Eplucher le bout de céleri, le ciseler très finement (ou le hacher dans un petit hachoir électrique) et l'ajouter aux fruits.

Préparation des noix de Saint-Jacques

Les tailler en petits dés (3 mm) réguliers. Les saler et les poivrer (très légèrement). Les ajouter dans le saladier des fruits et bien mélanger le tout avec l'huile d'olive et le jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage

A l'aide d'un emporte pièce, dresser le tartare de noix de coquille Saint-Jacques au centre de l'assiette (ou dans la coquille bien lavée). Le parsemer de quelques graines de sésame, de bâtonnets de ciboulette et verser, juste avant la dégustation, une cuillère à café d'**huile de homard** à la surface des tartares.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Tartare de noix de coquille Saint-Jacques au kiwi et à l'huile de homard



conserverie artisanale de l'île de Groix

Pour 6 personnes

400 g de noix de Saint-Jacques
250 g de kiwi
60 g de pomme
30 g de céleri boule
4,5 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de jus de citron
6 cuillères à café d'**huile de homard**
Quelques graines de sésame torréfiées
1 botte de ciboulette
Sel, poivre

Préparation des fruits

Eplucher les kiwis et la pomme. Les tailler en petits dés (3 mm) et les verser dans un saladier. Eplucher le bout de céleri, le ciseler très finement (ou le hacher dans un petit hachoir électrique) et l'ajouter aux fruits.

Préparation des noix de Saint-Jacques

Les tailler en petits dés (3 mm) réguliers. Les saler et les poivrer (très légèrement). Les ajouter dans le saladier des fruits et bien mélanger le tout avec l'huile d'olive et le jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage

A l'aide d'un emporte pièce, dresser le tartare de noix de coquille Saint-Jacques au centre de l'assiette (ou dans la coquille bien lavée). Le parsemer de quelques graines de sésame, de bâtonnets de ciboulette et verser, juste avant la dégustation, une cuillère à café d'**huile de homard** à la surface des tartares.

Recette réalisée par Nathalie Beauvais, restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient
Huile de homard fabriquée par la Conserverie de l'île de Groix - Crédit Photo : Pierre Pelletier - Trop Mad

Tartare de noix de coquille Saint-Jacques au kiwi et à l'huile de homard

