



Le « shot » d'OX aux huîtres Muirgen et gin irlandais
Une recette d'Alain Kerloc'h & Stephen Toman,
« OX Restaurant », Belfast.
pour la manifestation « Bretons d'Ici-Bretons d'Ailleurs »

Ingrédients pour 20 « shots » apéritifs

20 huîtres *Muirgen**
3 pommes vertes
1 bouquet de verveine
3 citrons jaunes
10 cl de gin *Bertha's Revenge small Irish Milk Gin** (ou, un gin aux notes épicées)
10 cl de tonic (Schweppes ou une limonade pas trop sucrée)

*L'huître *Muirgen*, dont le nom signifie *Née sous la mer* en Celte, est élevée en Irlande, puis affinée à Cancale par les Parcs Saint-Kerber.

* Ce gin artisanal est produit à Ballyvolane, dans le comté de Cork, au sud-ouest de l'Irlande.

Préparation

Ouvrir les huîtres, les vider de leur eau et les décoquiller.
Couper les zestes des citrons et la verveine en filaments.
Couper la chair des pommes en petites billes (ou cubes) de 0,5 mm. Les passer au citron pour éviter l'oxydation.

Dressage

Poser une huître au fond de chaque coquille et la couvrir d'une cuillerée à café de gin.
Ajouter quelques billes (ou cubes) de pommes, puis les zestes de citron. Juste avant le service, ajouter la verveine et au dernier moment, une petite giclée de tonic.

L'accord huîtres-gin & tonic...



« Avec ces huîtres à la saveur douce, le côté agrume du citron et le côté botanique apporté par les pommes et la verveine, j'ai choisi une association avec du gin (qui apporte une acidité impeccable!) Et particulièrement un gin irlandais, le *Bertha's Revenge small Irish Milk Gin* qui a un goût d'épices. Le tonic lui, adoucit un peu le gin et j'adore ce côté pétillant. »

« Les huîtres avec le champagne sont un mariage traditionnel. Mais pour ceux qui n'aiment pas l'alcool, l'association avec un tonic (ou une limonade peu sucrée), convient très bien. »



Quelques mots sur Alain Kerloc'h...

Ce grand sommelier natif de Quimper (à gauche sur la photo) a fait avec son associé Stephen Toman en cuisine, du restaurant «OX» l'une des plus belles adresses d'Irlande. Etoilés Michelin deux années après leur ouverture en 2013, l'Irlandais et le Breton accumulent les récompenses.
Stephen sacré Meilleur chef du pays en 2015 par le magazine Food & Wine, le titre de Meilleur sommelier et Meilleur maître d'hôtel d'Irlande pour Alain en 2016 et 2017...

LA BUTTE



« Velouté de sarrasin aux huîtres Tsarskaya, blé noir et algues fraîches »

Une recette imaginée par **Nicolas Conraux**, Restaurant-Hôtel-Spa « La Butte » (Plouider, Finistère), pour « Bretons d'ici-Bretons d'Ailleurs ».

Préparation pour 10 assiettes

Ingrédients

30 huîtres N°2 Tsarskaya

(3 par personne)

Farine de blé noir 0.050 kg

Bouillon de volaille dégraissé 0.500 kg

Beurre ½ Sel 0.100 kg

Lait Ribot 0.080 kg

Algues *(quantité en fonction des goûts personnels).

Gomasio de sarrasin* (quantité en fonction des goûts personnels).

Crédit image : Yvan Zedda



*Le gomasio de sarrasin (ou kasha), est fait de graines torrifiées sans matière grasse.

*Le chef propose pour cette recette la variété d'algues *dulse*, qui intègre certaines de ses créations, comme l'association avec l'ormeau sauvage (cette algue rouge représentant l'alimentation essentielle et préférée du crustacé). Algue dulse élevée et cueillie en Bretagne par *Hotgame*.

Préparation et progression

Torréfier la farine dans un rondo, puis ajouter le bouillon en fouettant vivement au fouet.

Ajouter le beurre bien froid.

Pocher les huîtres entières 1 minute dans l'eau frémissante puis les ouvrir.

Au dernier moment, poser les 3 huîtres dans l'assiette.

Ajouter à votre velouté le lait Ribot en fouettant vivement (ou utiliser un mixer).

Rectifier l'assaisonnement avec le gomasio puis les algues fraîches sur chaque huître

Déguster immédiatement .

Quelques mots sur Nicolas Conraux et « La Butte » à Plouider...

Alsacien d'origine avec une enfance dans les Comores et les Antilles, Nicolas Conraux est devenu Breton de cœur par sa rencontre avec Solène! Ensemble, ils perpétuent l'histoire familiale, en apportant leur touche à ce lieu d'atmosphère dominant la baie de Goulven. Etoilé Michelin en 2014, le restaurant gastronomique s'est étoffé depuis d'un Comptoir-épicerie fine, l'hôtel de nouvelles chambres et d'un spa. En cuisine, Nicolas s'attache à mettre en valeur les produits du Finistère et le patrimoine de sa région. (crédit photo : Simon Cohen).



Soupe au pistou iodée et tempura d'huîtres Tsarskaya à la farine de sarrasin Harpe Noire.
Une recette entre le Sud et la Bretagne, imaginée par **Michel Portos** (brasseries **Le Malthazar** et **Le Poulpe à Marseille**), pour « Bretons d'ici-Bretons d'Ailleurs ».



Ingrédients

60 huîtres Tsarskaya N°3 (Parcs Saint-Kerber, Cancale)
1kg de farine de sarrasin (IGP Harpe Noire)
12 œufs
100g de maïzena
50g de bicarbonate
500g de lard maigre (non fumé)

1 barquette de laitue de mer
1 barquette de wakame
5kg de haricots blancs frais (écossés)
3kg de haricots mange tout (plats)
2kg de carottes
2kg de courgettes
3kg de pommes de terre (à chair ferme)
3 bottes de basilic
10 grosses tomates
5 têtes d'ail
PM : huile d'olive

Tailler les légumes en brunoise, les blanchir individuellement et réaliser un bouillon dans lequel on intégrera au dernier moment l'ail, les algues et les tomates mondées et épépinées.
Décoquiller les huîtres, les flasher dans leur propre eau, les égoutter. Réserver.
Confectionner la pâte à tempura avec la farine de blé noir, la maïzena, le bicarbonate et les œufs.
Plonger les huîtres dans cette pâte avant de les frire. Les disposer ensuite sur la soupe.

En accord met-vin : un rouge 2015 du Château La Martinette (Lorgues, 83), en cépages Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon et Syrah. « *L'idée d'associer du vin rouge avec cette soupe au pistou est un clin d'œil à mon grand-père qui à l'époque, faisait « chabrot » en versant une fois la soupe mangée, un peu de vin dans son assiette. De plus, ce plat particulièrement goûteux dû à ses différents ingrédients avec de la mâche se prête volontiers à un accord avec du rouge et notamment celui de la Martinette.* »

Quelques mots sur Michel Portos...

En 2012, élu Chef de l'Année par Gault et Millau et deux étoiles au Michelin pour le restaurant «Saint-James» à Bordeaux, le grand chef décide pourtant de larguer les amarres pour revenir à ses racines et Massalia, sa belle cité phocéenne.
Il reprend la brasserie «Le Malthazar», en plein cœur de la ville.
Suivra en 2014 la création du bistrot «Le Poulpe», sur le Vieux Port...où l'on déguste aussi de bons produits corses!

