

## Électroménager

La marque Thomson se lance dans le secteur culinaire avec sa toute première gamme d'électroménager : un blender chauffant, une plancha vitrocéramique, un robot multifonctions et un robot pâtissier.

Vendus en grandes surfaces, à des prix compris entre 69,90 et 199 €.



Photo DR

Pour  
**33%**

des Français,  
le plus important  
lors du dîner  
c'est de se retrouver.

Source Credoc.

## Ballon. Pour s'éclater la voix

Au resto Alinéa, à Chicago, aux États-Unis, il est désormais possible de commander un ballon constitué de sucre, gonflé à l'hélium. Soit vous l'éclatez avec une épingle, soit vous tentez l'aspiration intégrale du gaz avant de dévorer l'ensemble. Dans ce dernier cas, votre voix gagnera quelques octaves de plus.

Source Terra Eco.

# CÔTE TABLE



1. Dressage final de l'assiette. 2. Tailler en deux les ormeaux dans le sens de l'épaisseur. 3. Remettre les ormeaux tapés dans leurs coquilles. Saler, poivrer et passer au four. 4. Réalisation de la marinère.

## Ormeaux de l'île de Groix en marinère de coquillages

Ormeaux, moules et coques... Trio gagnant de la mer proposé par le restaurant Le Vivier, à Plœmeur. Lié par l'onctuosité d'une marinère, c'est un plat caractéristique de nos côtes.

Pour 4 personnes  
Temps de préparation : 30 min  
Temps de cuisson : 5 min

### Ingrédients

8 pièces d'ormeaux d'élevage de l'île de Groix (4 cm, alors que la taille minimum légale pour la pêche d'ormeaux sauvages est de 9 cm), 100 g de moules, 100 g de coques. Pour la marinère : 20 g d'oignon, 2 cl de vin blanc, ¼ botte de persil ou de ciboulette, 1 cl de crème fraîche, 15 g de beurre.

### Préparation

Bien nettoyer les moules et les coques et les cuire quelques minutes dans une casserole, juste pour qu'elles s'ouvrent. Égoutter les coquillages et les décortiquer. Filtrer le jus de cuisson et réserver le tout.

Nettoyer les ormeaux, enlever la barbe et la bouche. Les laver, puis les recouvrir d'un linge et taper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un petit maillet (pour les attendrir). Les tailler en deux dans l'épaisseur et les remettre dans leurs coquilles avec beurre, sel, poivre du moulin.

Préparer la marinère : faire revenir les oignons hachés dans un peu de beurre et déglacer au vin blanc et au jus de coquillages. Faire réduire, puis ajouter la crème et le persil haché ou la ciboulette finement ciselée. Lier au beurre. Passer les ormeaux au four, 3 min à 220 °C.

### Dressage

Dans une assiette rectangulaire bien chaude, alterner coquillages et ormeaux sur toute la longueur, en gardant quelques coquilles pour la déco, napper de la marinère et saupoudrer de ciboulette finement ciselée (ou de persil).

### Boisson conseillée

Le Muscadet Château de Chasseloir Chêne Neuf 2004. « L'iode et le muscadet font bon ménage. Ici, le bois et les années ont apporté une grande finesse à ce muscadet de haute volée », commente le Maître restaurateur Yves Guéguen.

### Hôtel-restaurant Le Vivier

9, route de Beg-Er-Vir à Lomener, 56270 Plœmeur. Tél. 02.97.82.99.60. www.levivier-lomener.com



Photo Claude Prigent

### Croustillant de langoustines

Ingrédients : 20 queues de langoustines décortiquées, 5 feuilles de brick, 20 piques en bois, 20 petites feuilles de menthe, 4 belles tranches de jambon Consorcio Serrano, 1,5 l d'huile de friture, 1 l de jus de pamplemousse, ½ l de jus d'orange. Préparation : tailler les feuilles de brick en quatre pour réaliser 20 triangles. Dans chaque triangle, disposer une langoustine, une feuille de menthe et un morceau de jambon. Rouler la préparation et fermer avec le pic en bois. Réserver au frais. Dans une cocotte, faire réduire les jus de fruits pour arriver à une consistance sirupeuse, réserver. Frire les langoustines dans l'huile à 180° C jusqu'à coloration et un beau croustillant. Égoutter et assaisonner de sel fin. Servir les langoustines avec le reste du jambon, accompagnées de la réduction d'agrumes.

Source : jambon Consorcio Serrano, recette Gaël Orieux.



### Sushi gourmet chez Leclerc

Sushi, temaki, rolls, california, sashimi, chirashi... sont autant de créations qui raviront les papilles des initiés comme des amateurs... L'enseigne Leclerc installe des stands de préparation de sushis à la découpe. Cela débute en Ile-de-France et devrait bientôt gagner la Bretagne.

Une excellente alternative de restauration rapide, saine et variée.



## FÊTE DE LA GASTRONOMIE

### Terroirs : tradition et création

Partout en France ainsi que dans plusieurs pays étrangers, des repas, dégustations, découvertes de produits, visites de lieux emblématiques, conférences, ateliers de cuisine et animations seront proposés le samedi 22 septembre dans de nombreux restaurants, dans le cadre de la Fête de la gastronomie. Cette deuxième édition est placée sous le thème des « Terroirs : tradition et création ». Le lancement officiel se fera, la veille, en Bretagne, à l'hôtel-restaurant Spa La Butte (02.98.25.40.54) à Plouider où conférences et ateliers seront proposés.

www.fete-gastronomie.fr ou www.letelegramme.com

### Quimper : festival À table !

Avec une centaine d'exposants, venus de toute la Bretagne, organisés en quatre villages : terre-mer, labo-transfo, nutrition-santé, consommation responsable. Animations, spectacles, expo...

Samedi 22 et dimanche 23 septembre de 10 h à 18 h au parc des expositions de Penhivers. 2/1 €, gratuit -14 ans.

## FROMAGE ET DESSERT

### Mousse de Reblochon de Savoie, poire & caramel au beurre salé

Pour 6 personnes. Préparation : 50 min + 1 nuit de repos.

Ingrédients : 180 g de Reblochon, 15 cl de crème liquide, 2 œufs, 2 g d'agar-agar, 2 poires, 75 g de sucre semoule, 10 cl de crème liquide, 30 g de beurre salé.

Préparation des mousses au Reblochon : retirer la croûte du Reblochon et faire fondre avec la crème. Ajouter l'agar-agar et cuire encore une à deux minutes. Laissez tiédir. Séparez les blancs d'œufs et les jaunes puis ajouter les jaunes au mélange à base de Reblochon. Monter les blancs d'œufs en neige et les ajouter délicatement à la préparation. Dresser dans des verrines et laisser reposer pendant une nuit. Préparation des poires : laver et épucher les poires. Les couper en dés et les faire revenir avec un peu de beurre salé pendant 5 petites minutes. Préparation de la sauce caramel au beurre salé : faire un caramel à sec. Incorporez le beurre salé en petits morceaux puis la crème liquide. Lorsque le caramel est bien dissout, le sortir du feu.



## LECTURE GOURMANDE

### Recettes pour mamans et papas pressés

Diététicienne-nutritionniste, Solveg Darrigo-Dartinet a conçu un petit livre malin de recettes à préparer en moins de vingt minutes, du petit déj' du week-end au goûter d'anniv' en passant par les recettes maison, les lunch box ou les dîner top chrono. Elle donne aussi quelques astuces pour gérer son frigo, ses courses et créer des menus adaptés à toute la famille.

Les 100 meilleures recettes pour mamans & papas pressés. Solars éditions. Solveg Darrigo-Dartinet. 144 pages. 6,90 €.

