

## HÔTEL DE LA MARINE ET RESTAURANT MARNAGE

À BARNEVILLE-CARTERET

L'hôtel parfaitement situé à l'entrée du port est une institution où cinq générations se sont succédé. Ce qui était au commencement un bistro tenu par des pêcheurs vient d'être tout nouvellement repris et compte bien retrouver son lustre d'antan. Les chambres confortables offrent une vue changeante au gré des marées de la grande bleue. Côté restauration, Victor Leboucher, enfant du pays, est revenu des grandes maisons pour faire briller à nouveau celle-ci. Dans l'élégante salle, on s'attable, la mer presque à nos pieds, et on se régale d'une cuisine ciselée, délicate, belle et bonne servie par une équipe très jeune et pourtant déjà aguerrie. Partout les petites attentions font qu'on a bien envie de rester plus longtemps.

Chambre à partir de 132 €, menu du marché 45 €.



## TEURGOULE

**POUR 8 PERS.** Mélangez 170 g de riz avec 1 pincée de sel et 2 c. à café de cannelle. Faites chauffer 2 l de lait entier avec 1 gousse de vanille fendue en 2 et versez-le sur le riz. Mélangez bien. Versez le tout dans 1 plat profond en terre cuite ou une teurgoule (si vous en possédez une). Enfouissez pour 6 h de cuisson à 120 °C. Une croûte doit se former à la surface.



## BOURRIDE DE POISSONS

**POUR 4 PERS.** Passez au four 1,5 kg d'arêtes de poisson à 220 °C pendant 45 min. Déglacez avec 40 cl de vin rouge et faites réduire presque à sec. Faites dorer 1 carotte, 1/2 fenouil, 100 g de céleri boulevé, 1 oignon, 2 têtes d'ail hachées dans un peu d'huile d'olive et de beurre. Ajoutez les arêtes, 500 g de tomates concassées, 1 écorce d'orange brûlée, 2,5 g de pistil de safran, 1 pincée de Spigol, 1 pincée de curcuma, 1 c. à soupe de concentré de tomate. Mouillez avec 1 fumet de poisson à hauteur et faites réduire de 3/4. Montez avec 100 g de beurre pour 1 l de liquide. Faites cuire 4 pommes de terre dans 1 bouillon de poisson safrané. Snacquez 4 filets de rouget. Mettez au sel 4 filets de maquereau et brûlez leur peau. Faites cuire 4 filets de saint-pierre 1 min sous la salamandre. Répartissez les poissons dans 4 assiettes puis versez la soupe bien chaude dessus. Ajoutez quelques cuillérées de sabayon à la roquette.

