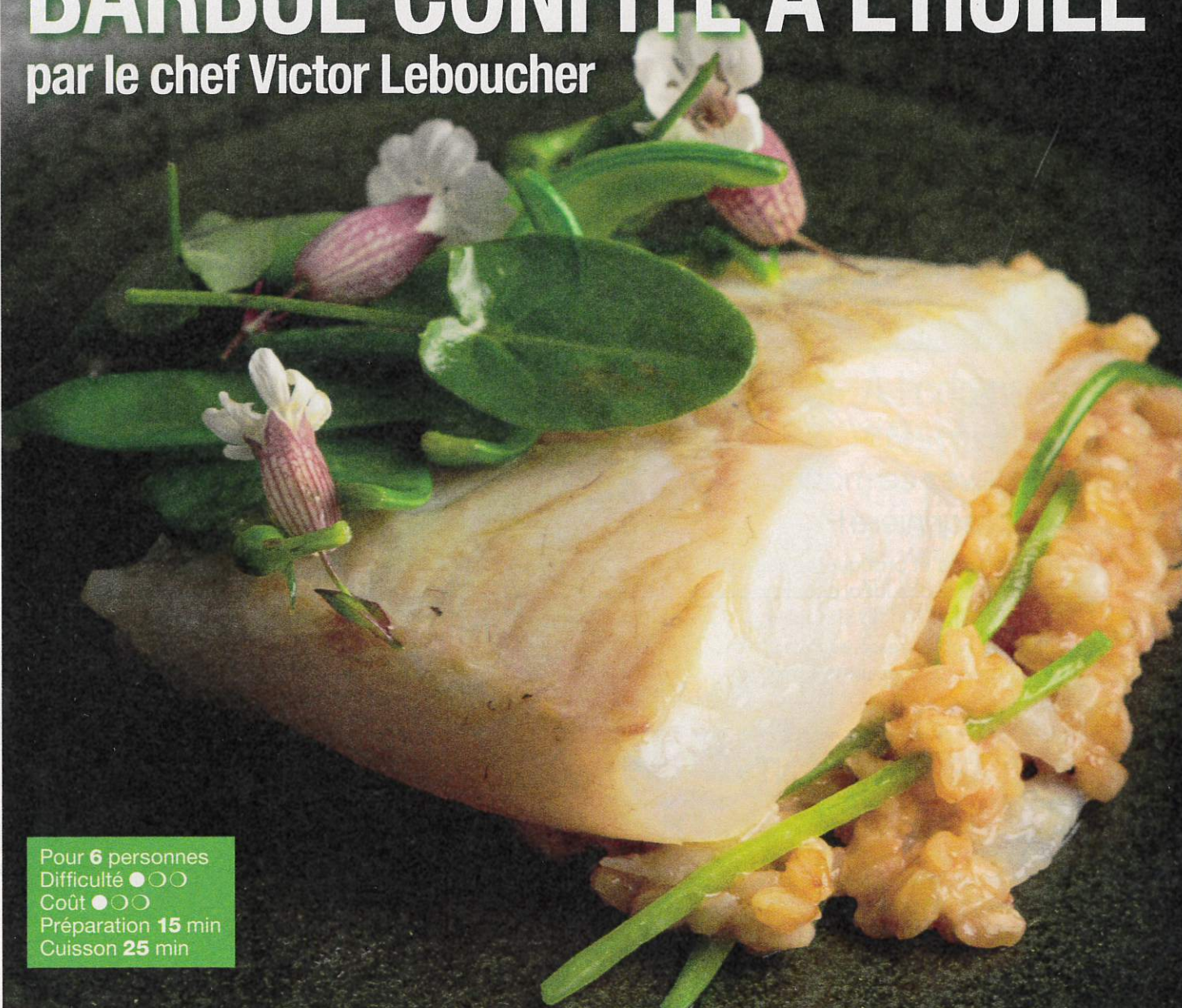


BARBUE CONFITE À L'HUILE

par le chef Victor Leboucher



Pour 6 personnes
Difficulté ●○○
Coût ●○○
Préparation 15 min
Cuisson 25 min

• 1,5 kg de barbue • 2 litres d'huile neutre, de colza par exemple • gros sel

SABAYON • 3 œufs entiers • 3 jaunes d'œufs • 250 g beurre • 50 g d'oseille fraîche

RISOTTO • 250 g d'épeautre • 1 échalote • jus de citron • 1cs de crème fraîche • 1 cs beurre • sel • 400 g de pois gourmands • 20 cl de vin blanc • fumet de poisson

1 Lever les filets de barbue, enlever la peau puis mettre au sel durant 5 min. Rincer et cuire 15 min dans une huile à 5 °C. Réserver.

2 **Sabayon.** Mixer les œufs avec le beurre fondu, puis ajouter l'oseille fraîche. Passer au chinois. Mettre en siphon et gazer deux fois au chaud.

3 **Risotto.** Blanchir le petit épeautre 5 min dans une eau bouillante salée. Ciseler l'échalote et confire au beurre. Ciseler les pois gourmands crus et réserver dans l'eau.

4 Faire revenir les échalotes et l'épeautre dans une poêle. Déglacer au vin blanc. Mouiller au fumet de poisson une fois réduit. Ajouter la crème fraîche, puis monter au beurre. Enfin, ajouter les pois gourmands crus.

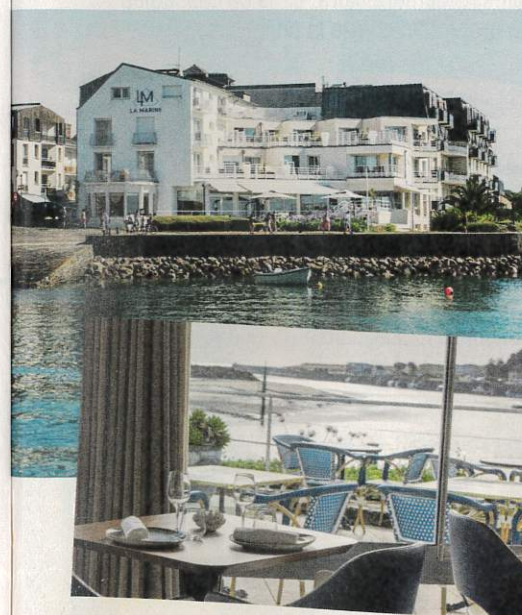
5 Placer au centre de l'assiette, deux bonnes cuillères à soupe de risotto, déposer délicatement le filet de barbue, puis déposer au siphon le sabayon à l'oseille autour de la préparation.



Le saviez-vous ?

Le Cotentin est un concentré de bijoux naturels, dont ses falaises qui figurent parmi les plus hautes d'Europe. Dans le décor du cap de La Hague – on se croirait en Irlande – s'élance le nez de Jobourg ; au loin, vous pourrez apercevoir Aurigny. Empruntez le GR 223 qui longe la côte pour découvrir ce finistère normand de toute beauté ! Ce terroir iodé offre des spécialités culinaires savoureuses : homard bleu, saint-jacques, cidre et huîtres de Saint-Vaast...

LES RECETTES DE LA SEMAINE



Situé à Barneville-Carteret, l'hôtel La Marine, institution depuis 150 ans, est un lieu paisible avec vue sur l'estran et la mer. Dans son restaurant Le Marnage, le chef Victor Leboucher propose une cuisine locale, mettant en valeur le terroir du Cotentin. Savoureuse et durable, elle allie les produits de la mer et de la terre, avec des spécialités telles la barbue et la teurgoule. 11 rue de Paris, 50270 Barneville-Carteret.



Bon anniversaire

Depuis 1810, Peugeot marque les époques avec son ingéniosité et son expertise, faisant de la marque au lion une référence. En 2024, Peugeot célèbre le 150^e anniversaire de son emblématique moulin à poivre, le modèle Z, avec une réédition spéciale alliant le bois à l'acier, rendant hommage à ses savoir-faire historiques.



• 54,90 €, 10 cm. Disponible en magasins spécialisés dès septembre.

TEURGOULE par le chef Victor Leboucher

Pour 6 personnes
Difficulté ●○○
Coût ●○○
Préparation 5 min
Cuisson 4 h

• 3 litres de lait entier • 3 gousses de vanille
• 300 g de riz • 300 g sucre en poudre

1 Faire bouillir le lait dans une casserole, puis ajouter le sucre et les gousses de vanille fendues en deux.

2 Rincer le riz, le mettre dans un plat creux, verser le lait dessus et mélanger doucement

3 Enfourner 4 h à 120 °C (th. 3-4). Laisser refroidir, puis conserver au frais.

