

**Recettes de Nicolas Conan,
Restaurant l'Islandais à Paimpol**



**SOUPE DE COCO DE PAIMPOL, POMME POCHEE AU CIDRE ET HUÎTRES, FARD
DE COLONATA**

Ingrédients

- 1kg de coco de Paimpol AOC
- 300g de beurre demi sel
- 200g de crème 35%
- 3 pommes reine des reinettes
- 10 huîtres n°2 Arin
- 1l de cidre La Bolée de Paimpol
- 200g de Calvados
- 200g de sucre
- 200g de lard Colonata
- 1 paquet d'oyster leaves (feuilles d'huître)

Condiments

100g de poivre de Java de la Cale aux Epices

Recette

Surcuire les cocos de Paimpol.

Mixer avec le beurre et la crème.

Pocher les pommes dans le sirop cidre, calvados et sucre.

Ouvrir les huîtres.

Trancher finement le lard.

Dressage

Disposer la soupe au fond de l'assiette.

Eparpiller des morceaux de pomme dans l'assiette.

Disposer 3 feuilles d'huître puis le lard par assiette sur lesquelles vous mettrez les huîtres.

Raper sur l'ensemble du poivre de Java.

IDEAL POUR UN APERITIF DÎNATOIRE : HUÎTRE N°2, CIDRE, COCO DE PAIMPOL ET BOURGEONS DE CASSIS

Ingrédients

- 10 huîtres n°2 Arin
- 1 kg de coco de Paimpol AOC
- 300g de beurre
- 1l de cidre la Bolée de Paimpol
- 150g de Calvados
- 50g de purée de cassis sucrée à 20%
- 200g de sucre

Condiments

20g de bourgeons de cassis de la Cale aux Epices

Recette

Surcuire les cocos de Paimpol.

Mixer avec le beurre et un peu d'eau de cuisson jusqu'à l'obtention d'une crème lisse

Passer au chinois étamine

Mettre la préparation dans un siphon gazé 2 fois.

Faire réduire 1/3 le cidre, le Calvados et le sucre.

Ouvrir les huîtres et remplacer l'eau d'huître par la réduction de cidre.

Dressage

Déposer au fon de l'huître un point de purée de cassis.

Poser l'huître puis par-dessus l'espuma de coco de Paimpol.

Saupoudrez le tout de bourgeons de cassis.

Pensez à réserver votre table :

Restaurant l'Islandais – 19 quai Morand – 22500 Paimpol

02 96 20 93 80 – www.hotel-kloys.com/restaurant/l-islandais-paimpol

**Recettes de Yoan Péron,
Restaurant Theo Jasmin à Paimpol**



**TARTARE D'HUÎTRES N°2 AUX COCOS DE PAIMPOL AOC, HOMARD BRETON,
GELEE DE CIDRE « BOLEE DE PAIMPOL »**

Ingrédients pour 4 personnes

- Huîtres Arin n°2 : 12
- Coco de Paimpol AOC : 250g
- Cidre La Bolée de Paimpol : 350g
- Vinaigre de cidre : 40g
- Sucre : 50g
- Gélatine : 18g
- Homard : 500g

Condiments

- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olives
- Fleur de sel
- Ciboulette : 1
- Echalotes : 4
- Pomme granny smith

Décor

- Pousses de salade
- Pop-corn
- Feuille d'huître
- Betterave
- Radis

Recette

Réaliser la gelée : portez à ébullition le cidre, le vinaigre et le sucre, ajouter la gélatine et faire prendre au froid.

Tartare d'huîtres : ouvrir les huîtres, les égoutter et les hacher au couteau, ajouter ciboulette et échalotes ciselées, cocos de Paimpol et une brunoise de pomme verte. Mélanger le tout, réserver au froid.

Homard : cuire le homard traditionnellement à l'eau bouillante 6mn.

Vinaigrette cocos : une fois cuit, égoutter les cocos, ajouter vinaigre de cidre, ciboulette, échalotes ciselées, huile d'olive, fleur de sel, poivre.

Dressage

Dresser sur la gelée le tartare d'huîtres à l'emporte-pièce, recouvrir d'un disque de gelée, décorer à l'aide de pousses (betterave par exemple).

COCOS ET HUÎTRES POCHEES, CROQUETTES DE PIED DE PORC IODEES, BOUILLON CIDRE-COCOS

Ingrédients pour 4 personnes

- Huîtres Arin : 16
- Coco de Paimpol AOC : 400g
- Lard : 100g
- Cidre La Bolée de Paimpol : 0,50l
- Vinaigre de cidre : 0,10l
- Oignons, carottes : 2
- Pieds de porc : 4
- Echalotes : 2
- Farine : 50g
- Chapelure : 50g
- Œufs : 2

Condiments

- Thym, laurier
- Ciboulette : 1
- Estragon : 1
- Huile d'olive

Recette

Croquettes : cuire les pieds de porc pendant 2h30 avec comme garniture aromatique : carottes, oignons, thym, laurier, poivre.

Une fois cuits, les désosser, les hacher, ajouter échalotes, ciboulette et estragon ciselés. Ouvrir 6 huîtres, les hacher et les ajouter aux pieds. Couler le mélange dans un plat et laisser prendre au froid.

Une fois la préparation ferme, emportepiécer, paner les croquettes en les passant successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure.

Réaliser le bouillon : faire suer 2 oignons émincés avec le lard fumé, ajouter les cocos déjà cuits, déglacer au vinaigre de cidre, mouiller au cidre, faire réduire, crémer et au bout de 20mn, mixer au blender et réserver au chaud.

Les huîtres : les ouvrir, les pocher dans leur jus, réserver.

Dressage

Au moment, frire les croquettes dans un bain d'huile de pépins de raisin. Dans une assiette creuse, disposer les cocos, les huîtres pochées, ajouter le bouillon émulsionné et les croquettes frites. Décorer à votre convenance.

Pensez à réserver votre table :

*Restaurant Théo Jasmin – 5 place Gambetta – 22500 Paimpol
02 96 22 39 90*

**Recettes d'Yves-Marie Razurel,
Restaurant La Cabane sur les Quais à Paimpol**



**SOUPE D'HUITRES AUX EPICES MARINE, LAIT DE COCO, CROUSTILLANT DE
FEUILLES DE RIZ ET COCOS DE PAIMPOL**

Les ingrédients

- Une douzaine d'huîtres Arin
- 2 feuilles de riz
- 1 l de cidre La Bolée de Paimpol
- 250 g de jus de pomme
- 200 g de coco de Paimpol AOC
- 250 g de lait de coco
- 2 pommes granny-smith.

Recette

Cuire les cocos de Paimpol avec une garniture aromatique et sans sel. Une fois les cocos cuits réserver.

Pocher les huîtres dans le cidre et le jus de pomme.

Laisser réduire et mixer le tout.

Passer au chinois.

Y ajouter le lait de coco.

Laisser réduire cinq minutes. Réserver.

Frir les feuilles de riz dans une huile de tournesol à 180° 10 secondes. Egoutter.

Couper les pommes granny-smith en petits cubes et les mélanger avec une partie des cocos de Paimpol.

Dressage

Verser la soupe d'huîtres au lait de coco dans une assiette creuse saupoudrée d'épices marines (basilique persil écorces d'orange écorce de citron graines de fenouil). Déposer une moitié d'une galette de riz sur la soupe et poser dessus la préparation cocos de Paimpol pommes granny-smith.

HUITRE ET COCO DE PAIMPOL EN POPCORN

<u>Les ingrédients :</u> <ul style="list-style-type: none">- Une douzaine d’huîtres Arin- Sel- Cocos de Paimpol AOC- Cidre la Bolée de Paimpol- Pommes granny smith- 3 feuilles de gélatine	<u>Les condiments :</u> <ul style="list-style-type: none">- Zeste de citron- Gingembre- Oignons rosés- Lait de coco
---	---

Recette :

Ouvrir une douzaine d’huîtres. Les laisser reposer sur un tas de sel.
Mettre les cocos de Paimpol préalablement cuits sous une salamandre et les laisser éclater et sécher.
Réserver.

Condiment des huîtres :

Confire des zestes de citron dans un sirop.
Une fois confis les mettre dans une casserole avec des oignons rosé et du gingembre, le tout coupé en cubes de la même taille.
Mettre du lait de coco et laisser réduire.
Ensuite disposer cet appareil sur les huîtres.

Emulsion de cidre et pommes granny-smith :

C’est un mélange moitié cidre moitié pommes.
Faire chauffer, y ajouter trois feuilles de gélatine et mettre le tout dans un siphon. Réserver.

Dressage :

Vous pouvez dès à présent mettre l’émulsion sur les huîtres et le condiment.
Pour finir y ajouter de trois de coco de Paimpol en popcorn.

Pensez à réserver votre table :

Restaurant La Cabane sur les Quais – Quai de Kernoa – 22500 Paimpol

02 96 55 58 82