



Un\* chef dans le placard

par les Toqués de la Pomme de Terre



# Un chef dans le placard

par les Toqués de la Pomme de Terre

De leur propre aveu, les placards ou les frigos personnels des chefs font souvent peine à voir ! Quand ils quittent leur restaurant, ils se contentent souvent du tout venant. Malgré tout, avec quelques ingrédients, un petit tour de main et deux ou trois pommes de terre, ils peuvent faire des merveilles. Car ces dernières sont leur base... Un produit simple, discret, rarement mis en avant, mais absolument indispensable.

Qu'ils soient chefs de gastro ou de bistro, ils choisissent avec soin leurs pommes de terre en fonction du plat qu'ils veulent préparer. Qu'ils les plongent en robe des champs dans l'eau bouillante, qu'ils les déshabillent, les coupent en petits morceaux, les taillent en frites, les râpent ou les éminent, il y en a toujours une pour se prêter à leur volonté. Des chairs fermes comme Chérie ou Princesse Amandine® pour des préparations et les cuissons vapeur, des bonnes pâtes comme Juliette ou Dolwen® pour les écrasés ou purées. Quant à Blue Belle, elle leur sourit toujours au fond de leurs réserves... et achève de les séduire.

Réunis sous les halles de Quimper au *Comptoir à Tapas* de Xavier Hamon, Eric Lavallée de *l'Iroise* à Audierne, Loïc Le Bail du *Brittany* à Roscoff, et Ludovic Le Torc'h de *l'Hôtel-Restaurant de la Pointe* au Cap Coz-Fouesnant se sont livrés à un match gourmand... Créer avec trois fois rien mais beaucoup d'idées des recettes qui métamorphosent la pomme de terre en délicieux moment de plaisir gastronomique.





# La Confrérie des Toqués de la Pomme de Terre

La Confrérie des Toqués de la Pomme de terre a été créée en 2001 et reste unique en France. Qui mieux que Germicopa, leader français de la création variétale de pomme de terre, pouvait rassembler autant de passionnés du tubercule.

Aujourd'hui, 42 chefs bretons forment la grande famille des Toqués.

Certains sont étoilés, d'autres ont fait leurs armes dans les plus grands restaurants français avant de (re)venir s'installer en terre bretonne, d'autres encore sont restés au pays... tous ont une relation particulière avec le tubercule.

Souvenirs d'enfance liés à la récolte ou aux repas de famille, souvenirs des premières « corvées de pommes de terre », c'est un peu leur madeleine de Proust. Tous reconnaissent sa simplicité et son rôle majeur dans la tradition culinaire française...

Tous font preuve de créativité et d'ingéniosité pour mettre en valeur Princesse Amandine®, Chérie, Dolwen®, la Juliette et Blue Belle.

Pour en savoir plus :  
<http://confrriedestoques.eklablog.com>





## Xavier Hamon

### Le Comptoir à Tapas

Les Halles - 16 quai Steir  
29000 Quimper  
02 98 98 00 81

Adolescent, Xavier n'était pas, de son propre aveu, un très bon élève. Quand son père lui demande de choisir une formation et un métier, il se souvient des odeurs de cuisine qui, enfant, le fascinaient. Il décide alors de rentrer à l'école hôtelière de Dinard.

Au cours de son parcours, il fait de nombreux stages. Le premier, auprès de M.Paineau chef du Bretagne à Questembert, lui fait découvrir le monde de la gastronomie. Il travaille ensuite chez Jean Bardet à Tours, 2 étoiles Michelin, puis chez Jacky Dallais au Petit Pressigny, 1 étoile Michelin. Il effectue son dernier stage chez Potel et Chabot. Une expérience unique qui lui permet de participer au faste des réceptions organisées par un traiteur reconnu mondialement. Il occupe son premier poste au Beauvilliers, restaurant au pied de Montmartre. Quelques mois plus tard, il passe un entretien chez Trois Gros, obtient le poste, mais renonce finalement à la gastronomie.

A 26 ans, il décide de changer de vie et reprend des études d'infirmier. Il part s'installer en Suisse pendant 5 ans mais l'envie de cuisiner est plus forte. Il réfléchit alors à un concept qui lui permettrait de ne plus être enfermé dans sa cuisine et d'être au contact de ses clients. C'est là que naît l'idée du bar à tapas. Il revient en Bretagne en 2004 et trouve un emplacement dans les Halles de Quimper. L'aventure commence alors. Aujourd'hui, sa boutique-restaurant est un lieu incontournable des Halles.

Intronisé Toqué de la pomme de terre en 2012, il utilise le légume comme garniture principale de ses plats du jour mais aussi dans ses tapas. Dolwen® et Princesse Amandine® sont celles qu'il préconise pour la cuisine espagnole.



Eric  
Lavallée

#### L'Iroise

8 quai Camille Pelletan  
29770 Audierne  
02 98 70 15 80

[www.restaurant-liroise.com](http://www.restaurant-liroise.com)

Natif de la Champagne, Eric Lavallée a toujours côtoyé le monde de la gastronomie. Avec un papa directeur de salle à la grande époque du restaurant « Les Crayères » à Reims, il a vite apprécié les bonnes choses. Il fait son apprentissage dans les cuisines du restaurant étoilé « A la barrière » à La Wantzenau avant d'occuper son premier poste dans un autre restaurant étoilé à Belle Eglise. Il part ensuite faire deux saisons sous le soleil du sud et à la montagne. Puis, il rejoint la méditerranée pendant deux ans. Juste le temps pour lui de s'imprégner des saveurs du soleil avant de rejoindre la côte atlantique. Pendant quatre ans, il navigue entre les grands restaurants étoilés de la Rochelle et la Flotte en Ré.

En 2004, il décide de s'installer dans la ville où il passait ses vacances étant enfant, Audierne. Un vrai challenge pour ce jeune chef de 27 ans. Ce breton de coeur sait défendre et promouvoir cette belle région. Sa fierté : travailler au quotidien avec les artisans-producteurs locaux. Il cuisine des produits nobles, tel que le homard bleu. Il aime également se frotter à des produits plus populaires, fleurons de la tradition culinaire bretonne tel que le fameux pâté Hénaff.

Lors de son intronisation dans la Confrérie des Toqués de la Pomme de terre en 2006, il se souvient avec émotion des pommes de terre sautées de sa grand-mère qui crochaient dans le fond de la cocotte. Il aime travailler le tubercule hors des sentiers battus et le propose régulièrement en dessert. Il apprécie le mariage terre-mer car la pomme de terre ne camoufle pas le goût des poissons et des crustacés. Sa préférée est Princesse Amandine® car «elle permet toutes les créations, salées comme sucrées et elle est disponible sur les marchés toute l'année».



Loïc  
Le Bail

**Le Yachtman  
Hôtel Le Brittany**

Bd Sainte Barbe  
29680 Roscoff  
02 98 69 70 78

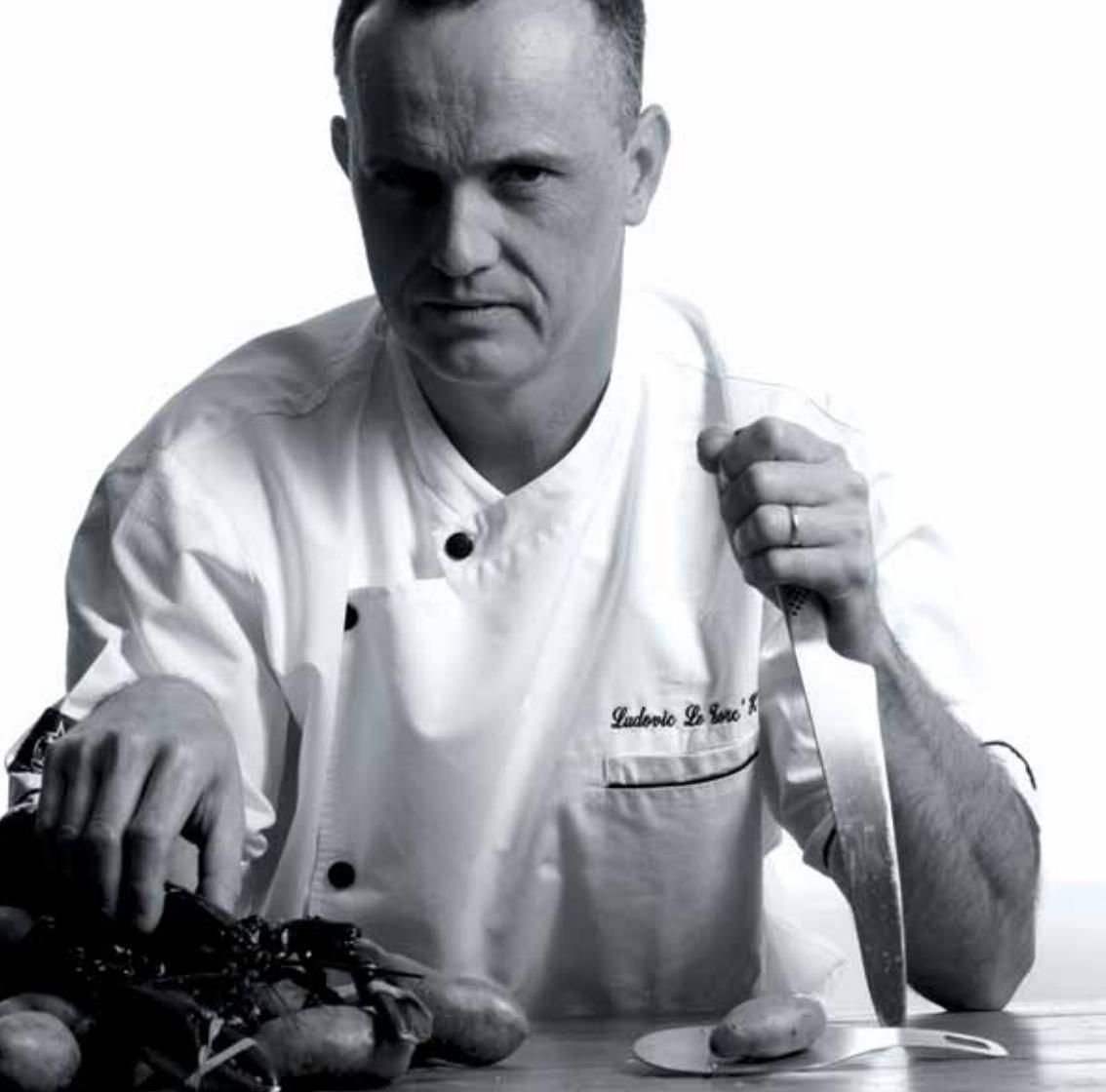
[www.hotel-brittany.com](http://www.hotel-brittany.com)

Loïc Le Bail est originaire de Quimperlé, en Bretagne sud. Gamin, il occupe son temps libre dans les cuisines d'une petite crêperie... Il y prend goût... CAP en poche, sa route croise celle du chef Patrick Jeoffroy. Celui-ci accepte de le prendre en apprentissage dans ses cuisines, à l'Europe situé à Morlaix (29)...

De cette rencontre va naître une amitié et amour commun des bons produits. Il décroche même la 1<sup>ère</sup> étoile à ses côtés en tant que second. Il part ensuite faire ses armes chez les plus grands, Senderens, Savoy et Gagnaire. Mais la Bretagne et la mer lui manquent.

En 1990, à l'âge de 23 ans, il prend le poste de chef du restaurant de l'hôtel Le Brittany à Roscoff. En 2006, ce manoir face à la mer devient Relais et Châteaux. En 2007, Loïc obtient sa 1<sup>ère</sup> étoile.

Sa cuisine est une ode au terroir. Entre terre et mer, il avoue une affection particulière pour les produits de la mer qu'il sublime... toujours avec surprise... comme ce poisson qu'il sert avec une marmelade de pomme de terre au lait ribot... souvenir d'un plat que sa grand-mère lui préparait. Il adore les pommes de terre primeurs surtout celles de Laurent Le Saout, producteur de légumes sur la commune de Roscoff. Il les propose sautées... tout simplement. Intronisé Toqué de la pomme de terre en 2012, il découvre de nouvelles variétés de pommes de terre, comme Blue Belle avec laquelle il a imaginé un pressé, compotée d'oignons et bacon.



Ludovic  
Le Torc'h

**Hôtel-restaurant  
de la Pointe**

153 avenue de la Pointe  
du Cap Coz  
29170 Fouesnant

02 98 56 01 63

[www.hotel-capcoz.com](http://www.hotel-capcoz.com)

Originaire de Fouesnant, Ludovic est la troisième génération à travailler à l'hôtel de la Pointe.

Il entre au lycée du Paraclet à Quimper en 1982. Au cours de ses trois années d'études, il effectue ses stages auprès de Henri Gaonac'h au Galion à Concarneau et de Jacques Guillo à l'Auberge Grand'maison à Mûr-de-Bretagne. Après avoir obtenu son diplôme, il part à Lyon pendant 1 an pour travailler aux côtés d'un ancien second de son père, Daniel Ancel, au « Passage », restaurant étoilé.

En 1987, il revient aux sources, et prend à l'âge de 19 ans la direction des cuisines de l'hôtel familial. Pendant l'hiver, alors que l'hôtel est mis en sommeil, il continue d'apprendre et part travailler chez des confrères : Jacques Chibois, Alain Ducasse, Christian Constant, Alain Passard et Georges Blanc. Ces expériences lui permettent d'acquérir de nouvelles idées, de nouvelles techniques. En 2005, il rejoint l'association les maîtres cuisiniers de France.

Intronisé au sein de la Confrérie des Toqués de la pomme de terre en 2003, ses préférées sont Princesse Amandine® et Chérie. « Chérie est jolie, sa peau rouge lui donne de la valeur... et elle a un bon goût de pomme de terre, un goût net. Princesse Amandine® est idéale pour une utilisation en gastronomie, elle a un goût très net dans l'assiette. En général, la pomme de terre reflète bien le terroir et les clients l'apprécient énormément ».



# Princesse Amandine®

Digne descendante de Charlotte, Princesse Amandine® a la peau fine, une chair ferme et fondante et un petit goût de beurre frais.

Elle a tout de la pomme de terre nouvelle avec l'avantage d'être disponible toute l'année.

Elle convient à presque tous les modes de cuisson, à la vapeur, à l'eau, rissolée, sautée, mais aussi en purée et au four.

En entrée, en plat, en accompagnement ou en dessert, Princesse Amandine® a tous les atouts pour devenir la reine des pommes de terre.



## Chérie

Chérie est issue d'un croisement avec la variété Roseval. Elle fait partie de la catégorie des pommes de terre à chair ferme, disponible 12 mois sur 12.

Ses principales caractéristiques sont un calibre fin, une forme allongée et régulière, une excellente tenue à la cuisson et un grain fin.

Elle a surtout une peau fine d'un beau rouge prononcé. La saveur de Chérie rappelle la châtaigne. Elle est idéale en salade et accompagne parfaitement la raclette.



Dolwen®

Dolwen® est une pomme de terre 100% bretonne et la première marque variétale régionale en France. Respectueuse de l'environnement, elle est uniquement cultivée sur le sol breton.

Elle appartient à la catégorie des pommes de terre à chair ferme avec ses tubercules oblongs allongés, sa chair jaune pâle et sa très bonne qualité culinaire (note 8/10 - source CTPS).

En bouche, elle rappelle le terroir ce qui lui donne un côté rustique. Avec elle, on peut tout faire : cuite au four, rissolée, purée, écrasée, à la vapeur, et même en salade.



# La Juliette

Issue des terroirs, la Juliette a un gustatif exceptionnel et un goût authentique. Elle a une peau rustique qui rappelle les pommes de terre d'autrefois.

Très typée, elle appartient à la famille des chairs fermes. De forme allongée et régulière, elle a une jolie couleur jaune qui rappelle la Charlotte.

D'une consistante soyeuse, ni collante, ni farineuse, elle peut avoir un petit goût sucré.

Elle est idéale pour être dégustée en purée à la fourchette, rôtie, braisée ou en salade.



# Blue Belle

C'est la belle histoire du mariage de deux variétés celtiques, Cara, l'irlandaise bicolore et Sylvia, la Bretonne.

Créée et produite en France, le résultat est surprenant. Parée de beaux sourires violets sur sa peau, elle a vraiment le sens de l'originalité et elle se révèle toujours savoureuse à souhait !

Et c'est ce qui fait, en plus de sa remarquable polyvalence : au four, en purée, dans un potage ou en frites, son succès Outre-Manche.

Avec ses sourires violets, elle met de la bonne humeur à table et du bonheur dans l'assiette !



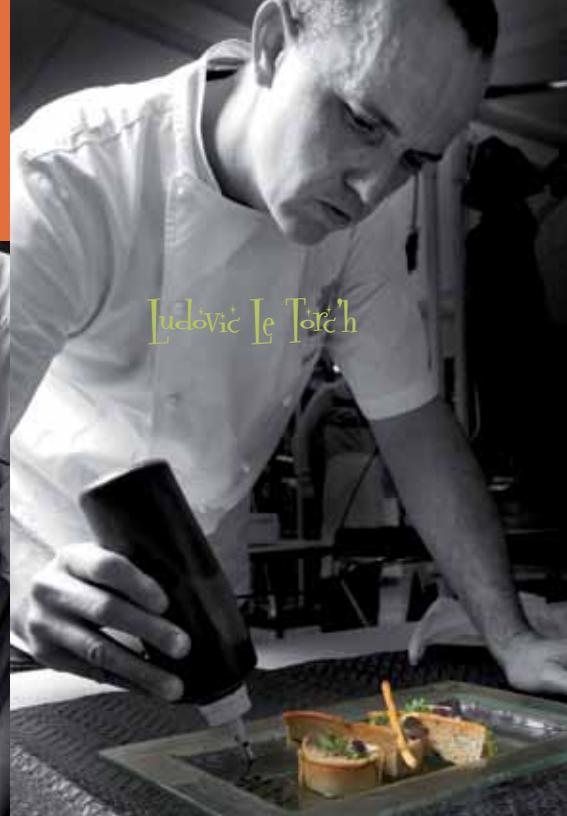
Xavier Hamon

«En temps que Roscovite, j'ai toujours dans mon placard des petits oignons au vinaigre : les « piglens ». Pour moi ça emplace avantagement les cornichons. Et dans mon frigo, il y a toujours du lait ribot.»



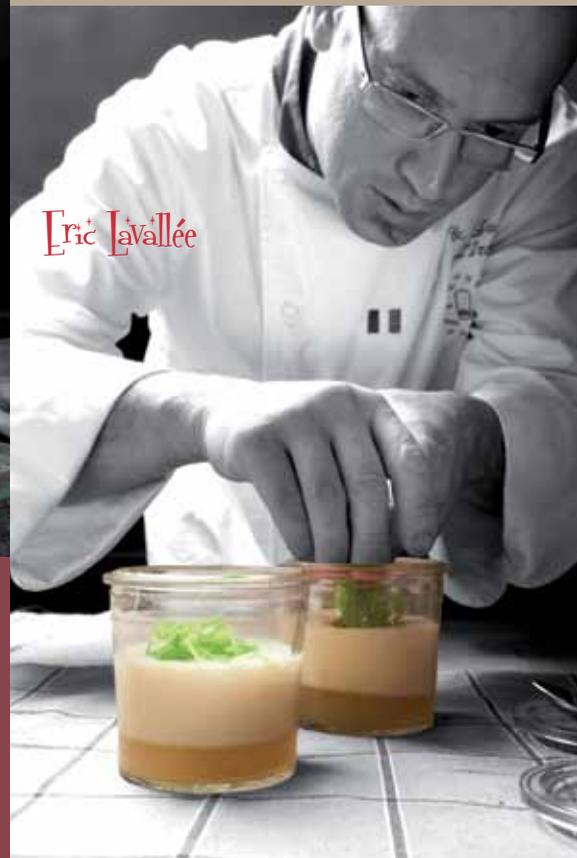
Loïc Le Bail

«Chez moi, j'ai toujours deux sortes de pommes de terre : des chairs fermes et des pommes de terre pour la purée ou la soupe. Ensuite je puise dans mes bocaux maisons et conserves... j'ai toujours des anchois, des sardines et du thon en boîte, du pesto et de la tapenade, des fruits secs comme pistaches noix, noisettes et amandes.»



Ludovic Le Torch

«Je ne suis jamais en panne de pâté Hénaff, ni de tomates séchées à l'huile. Je fais aussi toujours honneur aux conserves de la région : maquereaux à la moutarde, thon à la catalane et sardines à toutes les sauces. Mon outil magique... le film alimentaire qui me permet de donner une finition pro à un plat tout simple.»



Eric Lavallée

Champenois d'origine, il a adopté le pays bigouden et ses produits comme le pâté Hénaff. Dans son frigo, on trouve quelques témoins de son étonnant plateau de fromages aux 65 références...



# Bouchons de Princesse Amandine® aux sardines et fruits secs

Cuisson : 15 minutes  
Préparation : 25 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette de Xavier Hamon  
(Le Comptoir à Tapas à Quimper)  
et crédit photo : Bernard Galeron

Pour 4 personnes

- 6 pommes de terre Princesse Amandine® (moyennes)
- 1 boîte de sardines à l'huile (120 g)
- 30 g d'amandes hachées
- 30 g de pistaches hachées
- ½ botte de ciboulette
- 1 jus de citron
- 25 g de beurre demi sel

Eplucher les pommes de terre. Les couper en 3 dans le sens de la longueur pour former des petits bouchons. Creuser chaque bouchée à l'aide d'un vide pomme. Les mettre dans un plat, déposer une petite noisette de beurre sur chacune d'entre elles et les cuire au four à 225° pendant 15 mn. Elles doivent être bien dorées.

Torréfier les fruits secs dans une poêle anti-adhésive, les colorer pour qu'ils dégagent de la saveur.

Pendant ce temps, dans un saladier écraser les sardines (si ce sont des grosses sardines, retirer l'arête centrale et la peau si besoin), rajouter le jus de citron, les fruits secs torréfiés, la ciboulette ciselée.

Farcir les pommes de terre cuites de la préparation de sardines. Servir aussitôt.



# Crème de Dolwen® au curry et mouillettes de tapenade et anchois

Cuisson : 20 minutes  
Préparation : 25 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette de Xavier Hamon  
(Le Comptoir à Tapas à Quimper)  
et crédit photo : Bernard Galeron

*Pour 4 personnes*

- 1 pomme de terre Dolwen®
- 25 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de curry
- 8 tranches de pain de mis nature
- 80 g de tapenade
- 4 filets d'anchois
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Cuire la pomme de terre en robe des champs, départ eau froide salée pendant 20 mn.

Pendant ce temps, étaler la tapenade sur 4 tranches de pain de mie. Hacher les filets d'anchois en petits dés et les répartir sur les 4 tranches de pain de mie. Recouvrir avec les tranches restantes. Aplatir les 4 sandwiches avec un rouleau à pâtisserie. Les couper en mouillettes d'un cm d'épaisseur. Les poêler à l'huile d'olive pour les colorer, environ 2 minutes par face.

Eplucher la pomme de terre et la couper en petits cubes. Faire tiédir la crème liquide et le curry. Verser dans un blender les cubes et la crème au curry. Mixer jusqu'à obtention d'un crème onctueuse. Vérifier l'assaisonnement, sans trop saler.

Dressage : verser la crème dans un petit verre et déposer autour les mouillettes.



# Croc-m'sieur de Blue Belle au pesto et jambon de serrano

Cuisson : 16 minutes  
Préparation : 20 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette de Xavier Hamon  
(Le Comptoir à Tapas à Quimper)  
et crédit photo : Bernard Galeron

*Pour 4 personnes*

- 4 pommes de terre Blue Belle (moyenne)
- 3 cuillérées à café de pesto
- 2 tranches de serrano (ou du jambon blanc ou un reste de poulet froid)
- 25 g de beurre demi sel
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive

Eplucher les pommes de terre, les râper (taille carotte rapée) soit au robot, soit à la râpe manuelle. Ne surtout pas les rincer pour conserver l'amidon. Saler et poivrer.

Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une poêle de 30 cm de diamètre. Etaler la moitié des pommes de terre dans la poêle, presser avec une assiette retournée pour que la cuisson soit uniforme. Cuire pendant 7 à 8 mn à feu moyen jusqu'à coloration. Retourner sur une assiette la galette de pommes de terre. Cuire à nouveau pendant 7 à 8 mn.

Réserver. Recommencer l'opération pour la seconde galette.

Couper chaque galette en 6 carrés. Tartiner de pesto 4 carrés, recouvrir d'une autre carré, ajouter le jambon et terminer par le dernier carré. Les repasser 5 minutes à four très chaud... Découper chaque croc' m'sieur en triangle et servir chaud.



# Maki de Chérie aux sardines au citron

Cuisson : 10 minutes  
Préparation : 25 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette de Ludovic Le Torc'h  
(Hôtel-restaurant de la Pointe à  
Cap Coz - Fouesnant) et crédit  
photo : Bernard Galeron

*Pour 4 personnes*

- 200 g de pommes de terre Chérie (grosses)
- 1 boîte de sardines au citron (120 g)
- 3 beaux cornichons
- 10 câpres
- 1 belle échalote
- 1 jaune d'oeuf
- 1 citron (zestes + jus)
- sel, poivre, moutarde,
- huile d'arachide ou de pépin de raisin

Parer les pommes de terre. Les trancher à la mandoline. Dans une grande poêle, à feu très doux, mettre de l'huile d'arachide puis les tranches de Chérie, les unes à côté des autres. Saler et poivrer. Laisser cuire 2 mn.

Ouvrir la boîte de sardines. Garder l'huile. Ecraser les sardines (si ce sont des grosses sardines, retirer l'arête centrale et la peau si besoin). Faire une mayonnaise avec l'huile des sardines, plus de l'huile d'arachide avec le jaune d'oeuf et une bonne cuillerée à café de moutarde. Mélanger la chair de sardines avec la mayonnaise. Ciseler les cornichons, les câpres et les échalotes. Mélanger doucement et rajouter du jus de citron et des zestes.

Monter le maki. Mettre un film alimentaire sur votre plan de travail. Avec les lamelles de pommes de terre, faire plusieurs lignes en les chevauchant pour constituer un carré de 20 cm x 20 cm. Au milieu mettre la préparation de sardines. Constituer un boudin avec l'aide du film. Rouler le film et le fermer comme un bonbon. Laisser au frais au moins 2 h.

Servir frais, découper en tranche de 2 cm.



# Princesse Amandine® et saumon fumé façon « Lucullus »

Cuisson : 20 minutes  
Préparation : 35 minutes



**Mentions obligatoires :**

Une recette de Ludovic Le Torc'h  
(Hôtel-restaurant de la Pointe à  
Cap Coz - Fouesnant) et crédit  
photo : Bernard Galeron

Pour 4 personnes

- 250 g de pommes de terre Princesse Amandine®
- 8 tranches de saumon fumé
- 1/8 de litre de crème fleurette
- 1 petite boîte de mascarpone
- 100 gr de chèvre frais fermier
- 1 cuillère à café de vinaigre de xérès
- 80 g de Mesclun et herbes diverses
- sel, poivre

Eplucher les pommes de terre, les couper en rectangle puis faire des lamelles de 2 mm. Les saler et les cuire à la vapeur 10 à 15 mn. Elles doivent être fondantes.

Monter la crème fleurette au fouet pour l'aérer. La mélanger au mascarpone. Saler et poivrer. Ajouter le vinaigre de xérès, le chèvre frais doux. Le mélange doit être onctueux et ferme.

Filmer une petite terrine (humidifier les bords de la terrine pour faire tenir le film) : mettre les lamelles de pommes de terre, la crème, le saumon. Répéter l'opération jusqu'à la fin des ingrédients. Laisser au frais 3 h dans le compartiment le plus frais du réfrigérateur. Démouler la terrine et trancher délicatement à l'aide d'un couteau régulièrement trempé dans l'eau.

Servir avec une petite salade d'herbes.

# Crème de Dolwen® version automnale

(Courge et Cèpes)

Cuisson : 20 minutes  
Préparation : 25 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette de Loïc Le Bail  
(Restaurant Le Yachtman -  
Hôtel Le Brittany à Roscoff) et  
crédit photo : Bernard Galeron

Pour 4 personnes

- 400 g de pommes de terre Dolwen®
- 100 g de courge
- 100 g de cèpes
- 1 oignon rosé Haché
- 1 dl de crème
- 2 dl de fond de volaille
- 4 oeufs de caille
- 50 g de chapelure
- 50 g de farine
- 3 dl huile de friture.
- 1 oeuf
- 1 dl de lait
- 1 gousse d'ail
- sel, piment, poivre mignonette

Eplucher les pommes de terre, et les cuire à la vapeur pendant 10 à 15 mn. Faire suer au beurre l'oignon, incorporer les pommes de terre cuites. Ajouter le lait, la crème, le fond de volaille et l'ail. Assaisonner. Porter à ébullition et mixer le tout pour obtenir un crème onctueuse.

Détailler les cèpes en dés, ainsi que la courge. Les faire revenir à la poêle avec une noisette de beurre. Vérifier l'assaisonnement. Réserver.

Cuire les œufs de caille à l'eau bouillante 1 mn 45 (1 œuf de poule = 4 mn). Refroidir et écailler les œufs. Les égoutter et les sécher. Les passer dans la panure : farine, œuf puis chapelure. Les passer à l'huile de friture jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Disposer dans une assiette creuse la farce de courge et cèpes au centre avec un emporte pièce. L'enlever et disposer autour la crème de Dolwen®. Mettre l'œuf sur la farce de courge. Agrémenter de feuilles de cerfeuil.



# Vichyssoise de Princesse Amandine®

Cuisson : 40 minutes  
Préparation : 50 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette d'Eric Lavallée  
(L'Iroise à Audierne) et crédit  
photo : Bernard Galeron

Pour 4 personnes

- 6 pommes de terre Princesse Amandine®
- 1 oignon épluché et 1 blanc de poireau
- 1 litre ½ de bouillon de volaille préparé avec un cube
- 30 cl de crème liquide
- 10 g de beurre demi-sel
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
- 200 g d'eau
- 1 brindille de thym
- 1 feuille de gélatine

Ciseler l'oignon, le faire suer dans une casserole avec le beurre. Laver et émincer le poireau. Le rajouter à l'oignon. Bien laver les pommes de terre, les éplucher (ne pas jeter les épluchures), les couper en cubes. Les rajouter dans la casserole. Couvrir du bouillon, saler légèrement. Laisser cuire à feu moyen pendant 15 à 20 mn.

Avant de mixer, conserver un peu de bouillon pour détendre le velouté. Mixer pour obtenir une soupe lisse, passer au chinois étamine. Laisser refroidir 10 mn. Rajouter la crème liquide. Mélanger avec un fouet. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Dans une poêle bien chaude, verser l'huile d'arachide, faire sauter les épluchures de pommes de terre jusqu'à coloration. Les égoutter sur du papier absorbant. Les mettre dans une casserole avec l'eau, le thym. Porter à ébullition, éteindre le feu et laisser infuser jusqu'à refroidissement complet. Passer ce bouillon à l'étamine. Faire ramollir une feuille de gélatine dans de l'eau froide puis la mettre dans le bouillon et faire rebouillir pour que la gélatine se dissout. Saler.

Mettre ce bouillon dans le fond d'un bocal et laisser refroidir jusqu'à prise de la gélatine. Mélanger votre velouté froid, verser sur la gélatine. Servir.



# La Juliette en carpaccio de St Jacques et betterave chioggia

Cuisson : 20 minutes  
Préparation : 25 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette de Loïc Le Bail  
(Restaurant Le Yachtman -  
Hôtel Le Brittany à Roscoff) et  
crédit photo : Bernard Galeron

*Pour 4 personnes*

- 8 pommes de terre Juliette
- 8 noix de St Jacques
- 2 betteraves chioggia
- 1 dl d'huile d'olive
- ½ jus de citron
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- sel
- piment

Cuire les pommes de terre en robe des champs, départ eau froide salée pendant 20 mn. Les égoutter et laisser refroidir.

Eplucher la betterave chioggia. La détailler en fine tranche.

Faire la vinaigrette avec huile d'olive, le citron et le vinaigre balsamique.

Dans un saladier, y mettre une partie de la vinaigrette et incorporer les tranches de chioggia.

Eplucher les pommes de terre. Les détailler en grosses tranches. Réserver.

Emincer les noix de St Jacques. Assaisonner avec la vinaigrette.

Dans une assiette, dresser en rosace en intercalant noix-Juliette-chioggia.



# Pressé de Blue Belle, compotée d'oignons de Roscoff et bacon

Cuisson : 25 minutes  
Préparation : 30 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette de Loïc Le Bail  
(Restaurant Le Yachtman -  
Hôtel Le Brittany à Roscoff) et  
crédit photo : Bernard Galeron

*Pour 4 personnes*

- 600 g de pommes de terre Blue Belle
- 100 g de beurre
- 200 g d'oignons
- 100 g de filet mignon de porc fumé ou bacon
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 1 brin de thym
- sel et poivre

Eplucher les pommes de terre, les émincer en 3 mm d'épaisseur. Les assaisonner. Dans un sautoir bien beurré, les disposer en les faisant se chevaucher. Superposer ainsi jusqu'à l'épaisseur voulue. Ajouter un peu de beurre clarifié. Démarrer la cuisson au feu et ensuite finir au four à couvert. Presser de temps en temps avec une écumoire.

A mi-cuisson, incliner le plat et retirer le maximum de beurre. Retourner la galette. Ajouter un peu de matière grasse et cuire l'autre face. Laisser refroidir le plat et mettre sous presse. Laisser 24 h au frigo.

Eplucher et ciseler les oignons. Les faire revenir au beurre avec la gousse d'ail. Les faire caraméliser, ajouter le thym, 20 g de bacon haché. Vérifier l'assaisonnement et débarrasser.

Détailler le pressé de Blue Belle selon la forme voulue. Les poêler. Disposer la compotée d'oignon dessus, ainsi que le bacon en fine tranche



# Parmentier de Dolwen® aux maquereaux

Cuisson : 40 minutes  
Préparation : 45 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette d'Eric Lavallée  
(L'Iroise à Audiern) et crédit  
photo : Bernard Galeron

*Pour 2 personnes*

- 3 pommes de terre Dolwen®
- 2 boîtes de maquereaux nature
- 1 tomate entière
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- quelques branches persil plat
- 10 cl de lait
- 50 g de beurre
- poivre

Cuire les pommes de terre en robe des champs, départ eau froide salée pendant 20 mn. Les éplucher et les passer au presse-purée. Faire bouillir le lait et le beurre, rajouter la pulpe de pomme de terre. Rectifier l'assaisonnement. Vous pouvez rajouter un peu de noix de muscade.

Eplucher et ciseler l'oignon et l'ail. Monder la tomate à l'eau bouillante pendant une dizaine de secondes et la plonger aussitôt dans de l'eau glacé. La peler. Enlever les pépins et couper la chair en petits dés. Faire suer l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive à feu très doux pendant 2 à 3 mn, sans colorer. Rajouter les dés de tomates.

Ouvrir les boîtes de maquereaux. Egoutter et garder le jus. Ecraser le poisson à la fourchette en gardant la peau. Ajouter le maquereau dans la poêle. Rajouter 2 cuillérées à soupe de jus de poisson. Ne pas rajouter de sel car le poisson est déjà salé. Mélanger.

Verser cette préparation dans une cocotte, recouvrir de la purée et enfourner 15 mn à 180°.



# Dolwen<sup>®</sup> au Munster

Cuisson : 30 minutes  
Préparation : 35 minutes



**Mentions obligatoires :**  
Une recette d'Eric Lavallée  
(L'Iroise à Audierne) et crédit  
photo : Bernard Galeron

Pour 4 personnes

- 4 pommes de terre Dolwen<sup>®</sup> (moyennes)
- 15 cl de lait
- 100 g de munster
- Sel, poivre, noix de muscade
- Quelques brins de ciboulette
- Mesclun
- Vinaigrette à l'huile de noix : 3 cuillérées  
à soupe d'huile de noix, 1 cuillérée à soupe  
de vinaigre de xérès, 1 pincée de sel, 1 pincée  
de cumin

Cuire les pommes de terre en robe des champs, départ eau froide salée pendant 20 mn. Quand elles sont cuites, les couper au  $\frac{3}{4}$  pour faire un petit couvercle. Evider les parties les plus grosses avec une cuillère à café. Récupérer la pulpe et l'écraser à la fourchette.

Chauffer le lait et y faire fondre le munster (avec la croûte) jusqu'à obtenir une consistance « fondue ». Ajouter la pulpe de pommes de terre, le sel, le poivre, un peu de noix de muscade et la ciboulette ciselée.

Farcir les pommes de terre creusées avec cette préparation et enfourner à 180° pendant 10 mn.

Servir avec une salade verte et une vinaigrette à l'huile de noix.



**Xavier Hamon**

*Le Comptoir à Tapas - Quimper (29)*

Bouchons de Princesse Amandine® aux sardines et fruits secs  
Crème de Dolwen® au curry et mouillettes de tapenade et anchois  
Croc-m'sieur de Blue Belle au pesto et jambon de serrano

**Eric Lavallée**

*L'Iroise - Audierne (29)*

Vichyssoise de Princesse Amandine®  
Parmentier de Dolwen® aux maquereaux  
Dolwen® au munster

**Loïc Le Bail**

*Le Yachtman - Hôtel Le Brittany - Roscoff (29)*

Crème de Dolwen® version automnale  
La Juliette en carpaccio de St Jacques et betterave chioggia  
Pressé de Blue Belle, compotée d'oignons de Roscoff et bacon

**Ludovic Le Torc'h**

*Hôtel-restaurant de la Pointe à Cap Coz - Fouesnant (29)*

Maki de Chérie aux sardines au citron  
Princesse Amandine® et saumon fumé façon « Lucullus »

Crédit photo : **Bernard Galeron / Germicopa**



**Contact presse :** Alexandra Hamon  
06 62 36 15 44 / [alexandra.hamon@agencemm.fr](mailto:alexandra.hamon@agencemm.fr)