

Ormeaux à la Normandie

Ingrédients:

- 60 ormeaux
- 250 cl de crème fraîche
- 3 échalottes
- 1 botte de persil frisé
- 250 g de graisse de foie gras ou de beurre clarifié
- 25 cl de Calvados
- sel fin et poivre gris

Réalisation:

- Décoquiller les ormeaux et les rincer sous un filet d'eau froide
- Faire sauter les ormeaux décoquillés 2'30 à la graisse de foie gras ou au beurre avec les échalottes finement ciselées.
- Flambés au Calvados
- Retirer les ormeaux, saler et poivrer
- Déglacer avec la crème fraîche et napper les ormeaux
- Ajouter le persil haché
- Dresser en petites assiettes carrées, décorer avec un quartier de citron et un petit bouquet de persil frisé.

Nous expédions dans toute la France en moins de 24 heures. Nos ormeaux sont également disponibles à la ferme marine.

Pour en savoir plus sur notre produit, nos conditions de vente et de livraison contactez-nous:



Téléphone/Fax:
02 33 07 78 37

Portable:
06 87 65 70 84

Adresse:
16 Résidence Les Peupliers
Avenue des Pins
50230 Agon-Coutainville

Courriel:
frederic.lenoir@normandie-abalone.com

Site internet:
www.normandie-abalone.com



NORMANDIE ABALONE Earl

Elevage d'Ormeaux de Normandie



Recettes d'Ormeaux de Normandie

L'Ormeau de Normandie est un jeune sujet de 3 à 4 cm âgé d'environ 2 à 3 ans.

Découvrez ce produit incomparable dont les qualités gustatives et les multiples possibilités de préparation vous étonneront.

Ormeaux à l'américaine

Ingrédients:

- 60 ormeaux
- 2 kg d'étrilles
- 1 filet d'huile d'olive
- 3 dl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 dl de cognac
- 1 kg de carotte
- 1 kg d'oignons
- 1 botte d'estragon
- liaison légère à la fécule de pomme de terre
- 250 g de beurre clarifié ou beurre de cuisson
- sel fin et poivre gris

Réalisation:

- Réaliser une sauce à l'américaine
 - faire revenir les étrilles
 - faire la garniture aromatique
 - ajouter le concentré de tomate
 - mouiller
- Faire sauter les ormeaux décoquillés 2'30 au beurre
- Verser la sauce américaine au fond du récipient, disposer es ormeaux sur la sauce
- Décorer l'assiette avec une peluche d'estragon

Ormeaux en persillade

Ingrédients:

- 60 ormeaux
- 1 botte de persil frisé
- 1 tête d'ail
- 3 échalottes
- 250 g de beurre clarifié ou beurre de cuisson
- sel fin et poivre gris

Réalisation:

- Décoquiller les ormeaux et les rincer sous un filet d'eau froide
- Faire sauter les ormeaux décoquillés 2'30 au beurre avec les échalottes finement ciselées.
- Ajouter le persil haché et l'ail écrasé en purée
- Dresser en petites assiettes carrées, décorer avec un quartier de citron et un petit bouquet de persil frisé.

Tatin d'ormeaux à la julienne de poireaux et de carottes de Créances

Ingrédients:

- 60 ormeaux
- 1 kg de poireaux
- 700 g de carottes
- 1 plaque de pâte feuilletée
- 125 g de beurre clarifié ou beurre de cuisson
- sel fin et poivre gris
- vinaigre balsamique

Réalisation:

- Décoquiller les ormeaux et les rincer
- Tailler les poireaux en julienne
- Marquer la fondue de poireaux en cuisson
- Tailler les carottes en julienne et cuire à l'eau
- Tailler la pâte feuilletée à l'emporte- pièce
- Cuire la pâte feuilletée
- Faire revenir les carottes au beurre
- Faire sauter les ormeaux 2'30 au beurre
- Monter les tatin avec une couche de pâte feuilletée, une couche de poireaux et un ormeau. Terminer avec un pic en bois.
- Faire réduire le vinaigre balsamique.
- Dresser un fond de vinaigre balsamique, déposer un lit de carottes dans le fond de l'assiette et terminer par le tatin d'ormeau