

Bretons d'Ailleurs...histoires & racines

Du Salé au sucré : 5 recettes de Philippe Derrien et son équipe, depuis l'Eastin Grand Hotel Nha Trang, Vietnam.

- “SÒ ĐIỆP NƯỚNG MỠ HÀNH” / *Saint-Jacques à l'oignon frais et cacahuètes* de Linh Duong Danh, Executive Sous Chef.
- “Bo Kho” / *Bœuf braisé aux carottes*, de Tung Dang Van, Sous Chef.
- *Saint Jacques vapeur á la Cantonaise/ Huîtres balsamique & pancetta* de Philippe Derrien, Executive Chef.
- *Mango, coconut and sago pudding/ Pudding de mangue, coco et tapioca* de Bui Thi Quynh, Chef pâtissière.

“SÒ ĐIỆP NƯỚNG MỠ HÀNH” / Saint-Jacques à l'oignon frais et cacahuètes De Linh Duong Danh/ Executive Sous Chef.

Cette recette peut-être aussi préparée avec des pétoncles.

Pour 4 personnes



INGREDIENTS

1 kg de coquilles Saint-Jacques
(nettoyées, avec leurs coquilles).

Pour la préparation d'oignons frais
(ou oignons de printemps)

200 ml d'huile d'arachide ou végétale
300 gr d'oignons frais bien nettoyés et
hachés finement

3 cuillères à soupe de beurre d'arachide
100 gr de cacahuètes grillées et hachées
20 gr d'échalote frite
1 cuillère à soupe de sauce chili

METHODE

Dans une casserole, porter l'huile végétale à 160 ° C

Bien mélanger tous les ingrédients de la préparation d'oignon frais dans un bol.

Porter le grill à feu moyen et faire griller les Saint Jacques pendant 5 minutes (ou jusqu'à ce que vous voyiez le jus des coquilles qui commence à mijoter).

Ajouter 1 cuillère à soupe de mélange d'oignon nouveau à chaque coquille.

Cuire 1 à 2 minutes de plus, retirer et servir.

“Bo Kho” / Bœuf braisé aux carottes de Tung, Sous Chef.

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

1 kg de bœuf type paleron	1 cuillerée à café de 5 épices
300 gr de carottes nouvelles	1,5 litre de bouillon de volaille
1 gros oignon	2 cuillerée à soupe de Nuoc Mâm (Fish sauce)
3 gousses d’ail	2 cuillerée à soupe de sucre
4 à 5 branche de citronnelle fraîche (lemongrass)	1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
2 bâtons de cannelle	2 cuillerée à soupe d’huile végétale
3 anis étoilés (badiane)	Sel

METHODE

Pelez et hachez l’oignon et l’ail. Lavez et enlevez la première couche de la tige de citronnelle et écrasez les tiges. Coupez la viande en cubes de 3-4 cm de côté.

Dans un grand récipient, mélangez l’oignon, l’ail, la sauce nuoc-mâm, le sucre, les cinq-épices et faites-y mariner la viande 30 minutes.

Dans une cocotte en fonte, faites chauffer 2 cuillerées à soupe d’huile et saisissez les cubes de bœuf à feu vif puis ajoutez la marinade, le concentré de tomate, l’anis étoilé et la cannelle.

Mélangez et versez le bouillon de volaille, ajoutez les tiges de citronnelle écrasées et le sel. Couvrez et laissez cuire à feu moyen. Au premier bouillon, réduisez le feu et laissez cuire 2 heures à moitié couvert.

Lavez, pelez et coupez les carottes en tronçons de la longueur d’un pouce. Ajoutez-les au ragoût 30 minutes avant la fin de la cuisson. Terminez la cuisson à découvert.

Servir avec du pain (baguette) comme garniture.

Saint Jacques vapeur à la Cantonaise de Philippe Derrien



INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 8 belles Saint Jacques sur leur coquille (2 par personne)
- 4 à 6 gousses d’ail
- Vermicelle de riz (rice glass noodles)
- 4 oignons de printemps
- Un peu de coriandre fraîche en branche
- Huile de tournesol, d’arachide ou autre
- 8 cuillerée a café de sauce soja supérieure

METHODE

Tremper le vermicelle dans de l’eau froide.

Bien nettoyer les coquilles et les décoller de la coquille à l’aide d’un couteau.

Poser les noix de Saint Jacques sur un lit de vermicelle dans la coquille.

Hacher l’ail et recouvrir les noix.

Cuire à la vapeur pendant 8 à 10 minutes suivant la taille.

Ajouter une julienne d’oignons de printemps et quelques feuilles de coriandre.

Faire bien chauffer l’huile et verser les noix.

Ajouter un peu de sauce soja tiède et servir immédiatement sur un lit de gros sel.

Credit photo : Yvan Zedda

Huîtres tièdes au balsamique et pancetta de Philippe Derrien



« Pour cette recette, je me suis inspiré de la fameuse huître Kilpatrick, un classique américano-anglais où les huîtres sont accompagnées d'un mélange de crème double et de sauce Worcestershire, de bacon haché finement, sauté et croustillant. »

Une recette partagée dans l'ouvrage « **Escales de Chefs en Bretagne** » aux éditions Coop Breizh : 42 chefs d'ici et d'Ailleurs, *autour de l'Huître, l'Algue et le Blé noir*. Photo Yvan Zedda.

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

24 huîtres n°2
120 g de pancetta
60 g d'oignons
50 g de parmesan
60 ml de vieux vinaigre balsamique

PREPARATION & DRESSAGE

Ouvrir les huîtres et les faire saisir à la vapeur 30 secondes. Les retirer de leurs coquilles. Faire sauter la pancetta coupée en petit dés dans une poêle. Dès coloration, ajouter les oignons ciselés et faire caraméliser. Remettre les huîtres dans leur coquille, les couvrir d'une cuillerée à soupe de pancetta et d'oignons. Ajouter une cuillerée à café de vieux vinaigre balsamique et un peu de parmesan râpé. Passer à la salamandre ou au four à 170 C° quelques minutes. Servir sur un lit d'algues blanchies ou de gros sel.

Mango, coconut and sago pudding/ Pudding de mangue, coco et tapioca de Bui Thi Quynh, Chef pâtissière.



Pour 4 personnes

INGREDIENTS

Purée de mangue 200 g
Lait de coco 200 g
Sucre semoule 40 g
Tapioca 50 g
Mangues 1 kilo

METHODE

Cuire le tapioca dans de l'eau et égoutter. Ajouter le lait de coco cuit avec le sucre et laisser refroidir. Mettre en verrine avec la purée de mangue et mangues fraîches coupées en gros dés. Servir frais.