



Prince de Bretagne présente les trois gagnants du concours « Circuits Gourmands » 2012



Prince de Bretagne présente les trois gagnants du concours lancé en juin dernier dans le cadre de son opération estivale les « circuits gourmands ».*
Un concours culinaire qui s'adressait aux 76 restaurateurs partenaires de l'événement.



Tout au long de l'été, Prince de Bretagne et ses partenaires ont proposé une découverte des nouvelles saveurs à travers des manifestations festives de Brest à Saint-Malo, en passant par Saint-Pol-de-Léon et Paimpol. Une manière originale de promouvoir produits du terroir et savoir-faire culinaire.

Une manière également pour Prince de Bretagne de mettre à l'honneur des valeurs qui lui sont chères : le terroir, le goût et la qualité des fruits et légumes frais cultivés par les 2 350 producteurs de la côte Nord Bretagne.

LES « CIRCUITS GOURMANDS » UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE D'UN TERROIR ET DES LÉGUMES DE SAISON BRETONS

Cet été, les « Circuits Gourmands » ont réuni pas moins de 143 partenaires associés pour offrir le meilleur de la Bretagne légumière.

Pour faire découvrir à leurs clients les légumes de saison bretons et donc de nouvelles saveurs, les gîtes et chambres d'hôtes partenaires ont reçu, en Juillet et en Août, un panier par semaine de légumes frais Prince de Bretagne.

Quant aux restaurateurs, Prince de Bretagne leur proposait, dans le cadre des « Circuits Gourmands », de devenir membre du « Club VIP ». Créé cette année, il comptait 76 adhérents recevant chaque mois, un panier de légumes de saison. En adhérant à ce club, les restaurateurs participaient au concours organisé par la marque en suggérant une recette simple et originale à base de légumes Prince de Bretagne. Libres à eux ensuite d'ajouter cette recette à la carte de leur restaurant !

Par la suite, Prince de Bretagne a jugé de la qualité des recettes afin de déterminer les 3 gagnants de cet été.

C'est à travers une recette simple et originale que les trois gagnants ont relevé le défi et gagné le concours « Circuits Gourmands » 2012.

Félicitations à :

- > **Jacques ROUILLON**, restaurant Au grand Large à Ploubazlanec
- > **Richard et Dominique KERVAN**, restaurant Dans la Grand'rue à St pol de Léon
- > **Yves HUPE**, restaurant Au pied de cochon à Ploufragan

Sans oublier le coup de cœur de Prince de Bretagne, le chef **Loïc LE BAIL**, restaurant Le Brittany à Roscoff, avec son dessert autour de l'artichaut.

* Autrefois appelé « La Route Touristique », ce circuit de visites gastronomiques et de manifestations festives a été créé en 2000 par Prince de Bretagne.

Prince de Bretagne
vous donne rendez-vous
en juin prochain
pour une nouvelle édition
des « circuits Gourmands ».

Les gagnants du concours des « circuits gourmands » partagent leur recette

1^{er}
prix

**Lotte au lard,
Fenouil au jus,
Poivron confit et
Pomme de terre
paillasson**

Jacques ROUILLON,
Au Grand Large
à Ploubazlanec
(22).



LOTTE AU LARD, FENOUIL AU JUS, POIVRON CONFIT ET POMME DE TERRE PAILLASSON

Pour 4 personnes

- > 800 g de Lotte
- > 300 g de poitrine fumée
- > 2 boules de fenouil
- > 2 poivrons rouges longs doux
- > 1 gousse d'ail rosé
- > 4 pommes de terre charlotte
- > 4 branches de romarin
- > 1 oignon rosé
- > 1 carotte
- > ½ litre de bouillon de volaille

Poivrons rouges confits

Les vider puis les envelopper dans du papier alu. Les mettre au four 40 minutes à 180°. Les refroidir puis les peler sous l'eau. Les tailler en lamelles. Les couvrir d'huile d'olive. Ajouter l'ail pelé et simplement taper à la lame de couteau. Assaisonner et mettre au frais.

Fenouil au jus

Parer les bulbes. Les blanchir 10 mn dans l'eau bouillante salée. Peler l'oignon et la carotte, les couper en rondelles.

Égoutter le fenouil, le couper en deux et le disposer sur un lit composé d'oignon et de carotte. Mouiller avec le bouillon de volaille. Cuire au four pendant 1 heure à 180°.

Pomme de terre paillasson

Les peler, les laver puis les râper. Déposer les pommes de terre râpées dans des poêles à blinis beurrées. Bien dorer puis retourner.

Lotte en chemise de lard fumé

Couper 4 darnes de lotte, les envelopper de poitrine fumée et les cuire au four 18 minutes à 210°.

Dressage

Chauffer les poivrons. Dans 4 assiettes plates disposer les poivrons, dessus poser le fenouil, la lotte au milieu et les pommes de terres paillasson. Arroser avec un peu de jus de cuisson des fenouils. Piquer le romarin.



Reproductions mêmes partielles autorisées sous réserve des mentions obligatoires «Une recette de Jacques Rouillon pour Prince de Bretagne» et crédit photo : Au Grand Large pour Prince de Bretagne

2^e
prix

L'artichaut à la panna cotta de chou-fleur

Richard et Dominique KERVRAN,

Dans la Grand'rue, à Saint-Pol-de-Léon (29)



L'ARTICHAUT À LA PANNA COTTA DE CHOU-FLEUR

Pour 4 personnes

- > 4 artichauts Camus
- > 25 cl de crème fraîche
- > ¼ de chou-fleur
- > 2 feuilles de gélatine
- > Sel, poivre
- > ½ cuillère à café rase de curry
- > Dés de poivron
- > Brins d'aneth

2 heures avant, préparer la panna cotta.

Cuire le chou-fleur à l'eau bouillante salée durant 15 minutes, égoutter et réserver. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant que, dans une casserole, la crème monte à ébullition. Jeter sur la crème le chou-fleur cuit et mixer.

Ajouter la gélatine, le sel, le poivre et le curry. Remixer et verser dans de petits ramequins ronds. Placer 2 heures au réfrigérateur.

Entre-temps, faire bouillir une marmite d'eau salée et y plonger les artichauts rincés et équeutés.

Laisser cuire jusqu'à ce que la base de la tige soit tendre sous le couteau.

Laisser refroidir, puis extraire les feuilles du cœur et le foin. Réserver.

Quand la panna cotta est prise, renverser le contenu de chaque ramequin dans le cœur de l'artichaut. Décorer des dés de poivrons et de brins d'aneth.



Reproductions mêmes partielles autorisées sous réserve des mentions obligatoires «Une recette de Richard et Dominique Kervran pour Prince de Bretagne» et crédit photo : Dans la Grand'rue pour Prince de Bretagne



La chartreuse de perdreaux aux choux et légumes de Bretagne

Yves HUPE, Au pied de cochon, à Ploufragan (22)



LA CHARTREUSE DE PERDREAUX AUX CHOUX ET LÉGUMES

Pour 4 personnes

- > 1 chou vert frisé
- > 10 carottes sables
- > 1 radis blanc
- > 1 rutabaga
- > 500 g de champignons de Paris
- > 200 g d'échalotes traditionnelles
- > 2 perdrix grises
- > 250 g de saucisson à l'ail
- > 250 g de poitrine ½ sel
- > 4 saucisses de campagne
- > 500 g de beurre
- > 8 Pommes de terre Charlotte
- > 50 cl de Porto rouge
- > Fond de veau
- > Essence de truffe
- > 100 g de foie gras

Blanchir le chou dans une eau bouillante puis réserver.

Couper les radis, les carottes et les rutabagas en bâtonnets de 3 cm sur 1cm. Garder les parures. Faire une duxelles de champignons avec 50 g de beurre, 100 g d'échalotes et 500 g de champignons réservés.

Cuire les perdrix rôties vert cuit (saignantes) puis les finir la cuisson avec le chou, les parures (radis carottes rutabaga), 150 g de beurre et 150 g d'échalotes.

Blanchir la poitrine, le saucisson à l'ail et les saucisses de campagne.

Dressage

Dans un moule à charlotte, chemiser les

bâtonnets en alternant les couleurs puis chemiser avec la duxelles de champignons. Mettre à moitié la beurrée de choux, les perdreaux désossés et recouvrir de beurrée de choux pour compléter le moule

Cuire au bain marie à 150° (cuisson 50° à l'intérieur).

Démouler dans une grande assiette de service, mettre la saucisse, la poitrine ½ sel en tranche, le saucisson à l'ail en tranches rôtis et les 8 charlottes tournées autour.

Sauce Périgourdine

Faire réduire 50 cl de porto rouge, 1 litre de fond de veau, 4 cl d'essence de truffe. Lier au foie gras et rectifier l'assaisonnement servir la sauce à part.



Reproductions mêmes partielles autorisées sous réserve des mentions obligatoires «Une recette d'Yves Hupe pour Prince de Bretagne» et crédit photo : Au pied de cochon pour Prince de Bretagne



**Coup
de
cœur**

Le dessert autour de l'artichaut

Loïc LE BAIL, Le Brittany à Roscoff (29)

LE DESSERT AUTOUR DE L'ARTICHAUT

Pour 4 personnes

Composition du dessert :

- > Crêpes dentelles
- > Crème Artichaut
- > Confiture d'Artichaut
- > Sorbet Granny Smith
- > Sablé Breton

Crêpes Dentelles

Tailler en carré des crêpes de froment à l'aide d'un emporte pièces de 5cm/5cm de diamètre. Les faire dessécher au four pendant 8 minutes à 175°C (entre 2 plaques).

Crème d'Artichaut

Réaliser la crème à partir de 500 g d'Artichauts confits, les mixer. Ajouter 2 g de basilic frais et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis mixer. Finir avec 100 g de crème montée à incorporer.

Confiture d'Artichaut

Tourner 4 fonds d'artichauts. Enlever le foin. Détailler les fonds en mirepoix et les réserver dans de l'eau citronnée. Mettre les fonds en cuisson avec 200 g de sucre semoule et 150 g de glucose pendant 20 minutes. Ajouter 3 décilitres de chouchen et 1 décilitre de jus de citron. Laisser compoter.

Sorbet Granny Smith

- > 250 g de pulpe de pomme verte
- > 60 g de sucre
- > 5 g de glucose
- > 5 g d'acide Ascorbique
- > 1 citron jaune (jus + pulpe)

Mettre dans une casserole la pulpe, le sucre, le glucose, l'acide ascorbique et le citron. Chauffer le tout à 60 °c et laisser reposer ensuite 12 heures. Turbiner le sorbet.

Sablé Breton

- > 340 g de beurre salé
- > 125 g de beurre doux
- > 150 g de sucre glace
- > 2 g de fleur de sel
- > 500 g de farine
- > 1 jaune d'œuf

Ramollir le beurre salé et le beurre doux. Ajouter le sucre glace, la fleur de sel, bien malaxer. Ajouter le jaune d'œuf puis la farine. Disposer le sablé sur une plaque en le travaillant à la poche ou dans un cadre. Cuire 40 mn à 165 °C (pour une épaisseur de 3.5 cm).

Reproductions mêmes partielles autorisées sous réserve des mentions obligatoires
«Une recette de Loïc Le Bail pour Prince de Bretagne»

A PROPOS DE PRINCE DE BRETAGNE

Situé en Bretagne Nord, dans un terroir traditionnel de production légumière, Prince de Bretagne, qui exporte dans plus de 30 pays, est le porte-drapeau d'une filière : recherche, production, commercialisation-expédition, marketing, communication et école de formation fruits et légumes. Marque leader dans le monde des fruits et légumes frais, avec une gamme de 87 espèces, et 2350 producteurs, Prince de Bretagne est au service du consommateur pour lui donner le meilleur en termes de sécurité, santé et saveur.



CONTACT PRESSE

Rivacom

Florence Beauvois

06 51 40 59 52

florence.beauvois@rivacom.fr