

cuisiner.



RECETTE

## MARINIÈRE DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINES AU VIN DE SAKÉ

**Pour 4 personnes.** 1 - Rincez les coques et grattez les moules.

4 pièces de Saint-Jacques coupées en deux,

2 - Pelez et émincez les échalotes. Faites-les blondir dans 20 g de beurre.

4 pièces de langoustines,  
100 g de coques,  
100 g de moules,

3 - Versez le vin de Saké et ajoutez les coquillages. Poudrez de curry puis couvrez.

2 pièces de pommes de terre,  
2 pièces d'échalotes,  
20 cl de crème,  
50 g de beurre,  
10 cl de vin de Saké,  
1 pincée de curry.

4 - Retirez du feu quand tous les coquillages sont ouverts. Égouttez-les et filtrez le jus de cuisson puis décortiquez les coquillages.

5 - Épluchez les pommes de terre et, à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, réalisez des billes.

6 - Dans une casserole, versez le jus de coquillage et la crème, mettez les pommes de terre et cuisez doucement.

7 - À mi-cuisson, ajoutez le restant de beurre et laissez réduire à consistance.

8 - Dans une poêle bien chaude, ajoutez un filet d'huile et une noisette de beurre et saisissez une minute de chaque côté les noix de Saint-jacques ainsi que les langoustines.

9 - Disposez les noix de Saint jacques, les langoustines, les coquillages et les billes de pommes de terre dans une assiette creuse puis versez la sauce bien chaude.

Le Roscanvec

19, rue des Halles

02 97 47 15 96



**THIERRY SEYCHELLES,  
CARINE ET SARAH  
KACZOROWSKI**

### LE ROSCANVEC

« Une cuisine à la fois classique et contemporaine, travaillée avec un maximum de produits locaux », c'est ainsi, très sobrement, que Thierry Seychelles qualifie sa cuisine. On rajoutera quand même qu'il est, avec Olivier Samson (La Gourmandière), l'un des deux chefs de Vannes étoilés au Guide Michelin. Après deux ans de travaux, son restaurant a déménagé dans l'ancien hôtel Roscanvec, rénové dans un style épuré, avec pierres apparentes, enduit à la chaux et cheminées d'époque remises en valeur. Les deux salles du Roscanvec disposent d'une quarantaine de couverts. Il y a une troisième salle à l'étage, possiblement privatisable. La partie hôtellerie a ouvert mi-septembre, avec quatre chambres d'hôtes de haut standing, toutes avec vue sur la cathédrale.