

Pour en savoir plus

Recette de la Cotriade doëlanaise au cidre de Kloar

Evit fardan ur c'hoteriadez marzhus eus Dolan, e ranker kaout peskeda-ratozh kaer, sardin dreist holl.

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 oignon haché ,1 échalote hachée, 1 gousse d'ail
- 250 g de julienne de légumes
- 1 bouteille de cidre de Kloar
- 1 petit bol d'algues conservées au sel ou 3 cuillères à soupe d'algues en paillettes
- 400 g de rattes
- Poissons au choix provenant de la godaille du pêcheur : Merlu, maquereau, tacaud, lieu, rouget, sardine, saint jacques, crevettes....
- 20 g de beurre

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Dans une grande cocotte en fonte faire roussir doucement dans le beurre l'oignon, l'échalote, l'ail.

Ajouter le cidre et cuire 5 min. Ajoutez les algues et 1 litre d'eau. Porter à ébullition et ajouter les pommes de terre, cuire entre 10 et 20 min suivant la taille des légumes.

Ajouter les poissons en mettant en dernier les St Jacques et les crevettes qui n'ont pas besoin de beaucoup de cuisson.

Servir le bouillon à part, puis dans un second plat les poissons et les légumes avec une mayonnaise aux algues.



BON APPETIT !!!