

## ROMAIN ROULLIER

Cette élégante maison balnéaire a été joliment restylée par la famille Ruello, qui investit avec réussite dans l'hôtellerie-restauration grâce à une entente prolifique avec le duo magique du George V, Christian Le Squer et Éric Beaumard. Après la gare de Rennes et Rosmadec Le Moulin, à Pont-Aven, voilà la digue de Paramé et la plage du Sillon, à Saint-Malo.

Aux manettes des fourneaux, le choix s'est porté sur Romain Roullier. Ce Manceau est passé chez Olivier Boussard, au Beaulieu, dans sa ville natale, avant de découvrir Cannes et La Palme d'Or de Christian Sinicropi, entre autres expériences de grandes maisons. Il est désormais libre, face à la mer, affirmant sa préférence et son tempérament avec une cuisine axée sur le naturel, le végétal et, bien sûr, le marin.

La Bretagne est dans l'assiette et chaque séquence apporte son marché, sa cueillette, sa pêche de saison : les saint-jacques, qui l'inspirent, comme les langoustines en ravioles ou le merlu, bien épais, avec son caviar d'aubergine et ses chips d'artichaut, autre marqueur régional fort.

**Ar Iniz** —  13/20

8, boulevard Hébert – 35400 Saint-Malo

INTERMÉDIAIRE

# Ceviche de maquereau, radis croquant & crispy de blé noir

## POUR 4 PERSONNES

Préparation : 50 min

Cuisson : 30 min

Repos : 1h20

4 maquereaux de 150-200 g

1 kg de gros sel

100 g de sucre

20 g de poivre de Timut

20 g de feuilles d'estragon

Marinade pour le ceviche

3 cl de jus de citron vert

5 cl de jus de yuzu

2 cl de sauce soja non sucrée

1 gousse d'ail hachée

2 g de poivre mignonnette\*

14 cl d'huile de pépins de raisin

9 cl d'huile d'olive

4 citrons verts (zestes)

Crispy de blé noir

115 g de farine de blé noir

5 g de gros sel

1 œuf

Beurre

Dressage

Croûtons de pain colorés  
au beurre clarifié\*

Éclats de citron vert

Câpres coupées en 2

Pousses d'aneth

Copeaux de radis red meat

Salicorne

Groseilles

**1 - Levez les filets de maquereaux**, ôtez les arêtes (ou demandez à votre poissonnier) et couvrez-les du mélange gros sel, sucre, poivre et estragon pendant 20 min, puis rincez à l'eau claire. Réservez.

**2 - Une fois les filets bien secs**, brûlez à la flamme la peau des filets afin d'apporter de la croustillance, tout en gardant le poisson cru, puis les taillez en 3 tronçons par filet. Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un récipient avec de la glace, un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Recouvrez-en le poisson. Laissez mariner 1 h.

**3 - Préparez le crispy de blé noir (galette de sarrasin cuite)** : préparez une pâte à galette en mélangeant la farine, l'œuf et le sel avec 35 cl d'eau. Faites cuire les galettes dans une poêle chaude beurrée. Une fois les galettes de sarrasin cuites, taillez-les en julienne et séchez-les au four à 100 °C (th. 3-4) pendant 15 min.

**4 - Confectionnez la vinaigrette** : dans un mixer, mettez le jaune d'œuf, le jus et le sel, mixez, puis émulsionnez en incorporant l'huile.

**5 - Dressez sur une assiette plate** les tronçons de maquereaux, le crispy de blé noir, les croûtons, les câpres et les éclats de citron, puis les copeaux de radis taillés



ROMAIN ROULLIER

Vinaigrette yuzu et groseilles

½ jaune d'œuf

7 cl de jus citron yuzu

30 g de purée de groseilles

2,5 cl d'huile de pépins de raisin

Sel

finement à la mandoline. Terminez avec quelques feuilles d'aneth, le zeste de citron et des pousses de salicorne et quelques groseilles. Versez la vinaigrette au moment de servir.