

Duo terre et mer



Mélanie et Éric Passaret sont accompagnés depuis septembre d'Annwenn Marteil, apprentie Bac pro pour un an.

Comme à la maison

6, place du général de Gaulle
0297541664

Avec un tel nom, on l'aura compris, c'est l'instinct et l'émotion qui prédominent dans la cuisine de ce restaurant de Saint-Patern. Comme à la maison se veut une adresse gourmande en toute simplicité, avec comme priorité des produits locaux et de qualité. Mélanie, fille de restaurateurs, est Alsacienne, Éric est Auvergnat, ils ont vécu en Irlande et dans le sud-ouest, les terroirs se mélangent pour mieux se partager. On y retrouve des plats réconfortants comme l'œuf cocotte au beurre d'algues de l'île de Groix accompagné de truite fumée maison, ou encore un gratin de gnocchis de patates douces au parmesan. Côté dessert, il sera difficile de résister au moelleux au chocolat et sarrasin ou à la brioche perdue et sa boule de glace. La carte est courte, mais les saveurs sont variées. Avec 30 couverts, le lieu reste intimiste et suffisant pour travailler à deux, Mélanie en cuisine et Éric en salle. Il est fortement conseillé de réserver les midis (formule à 17 €) et les week-ends.

→ Ouvert tous les jours midi et soir, sauf les mercredis et dimanches. (fermeture annuelle du 13 au 30 janvier) .

© Roselyne Belz

Le fumet

Décortiquez les gambas et conserver les carcasses (têtes, pattes, queues...) pour réaliser un fumet. Faites chauffer à feu très vif les carcasses dans une casserole pour les faire griller. Flamber avec l'alcool fort de son choix (Armagnac, Cognac...). Mouiller avec du vin blanc jusqu'à hauteur, puis verser la même quantité d'eau. Il est possible d'ajouter des épluchures de légumes pour varier les saveurs. Laissez infuser pendant 45 minutes et bien écraser l'ensemble au presse-purée avant de le passer au chinois pour récupérer le jus. Ajoutez au fumet une petite cuillerée bombée de concentré de tomates par personne. Ajustez selon le goût souhaité avec la crème, le sel et le poivre. Laisser mijoter quelques minutes (moins de 10 minutes). On peut cuire les pâtes pendant ce temps et les assaisonner.

La cuisson des gambas

Laissez fondre une petite noisette de beurre dans une poêle. À feu très vif, faites revenir rapidement les filets de caille. Ajoutez les gambas et faites un aller-retour. Assaisonnez avec de la fleur de sel et du poivre.

Dressage

Dressez dans une assiette creuse, les pâtes, la viande et napper avec la sauce. Décorez avec des légumes crus ou des herbes fraîches. Vous pouvez aussi déposer quelques petites tomates confites.

Pour 6 personnes

400 g de pâtes type linguine ou spaghetti (170 g de pâtes cuites par personne)
600 g de filets de caille (trois filets par personne)
12 grosses gambas (deux par personne)
Une noisette de beurre
Fleur de sel, poivre
Alcool fort: Armagnac ou Cognac
20-30 cl de vin blanc
20-30 cl d'eau
4-5 cuillères à café de concentré de tomates
30 cl de crème fraîche