

La salade viking



Nadine Le Douarin et son chef Jean-Philippe Guguin.



© Roselyne Belz

À préparer 24 h à l'avance

Pour le poisson, enlevez l'arrête du filet de lieu noir. Mélangez le sel et le sucre dans un grand plat aussi large que le filet. Disposez 1/3 du mélange sel-sucre, puis mettez le filet dessus côté peau. Recouvrez de façon homogène avec le sel Viking, puis le sel fumé des Salish. Recouvrez entièrement le filet avec le reste de mélange sel-sucre, bien tasser, puis appliquez un film alimentaire avant de réserver au frais pendant 24h.

Afin d'obtenir des pickles de légumes, faites bouillir 10 cl de vinaigre de riz, 1,5 litre d'eau, 100 g de sucre et six grains de poivre cinq baies dans une casserole et laissez infuser. À la première ébullition, plongez les pétales d'oignons. À la seconde ébullition, retirez-les du feu. Versez la totalité dans un récipient et réservez au frais. Procédez de la même façon avec des tranches de carotte.

La salade

Entourez la noix de Saint-Jacques d'une fine tranche de poitrine fumée, puis maintenez-la avec un pic en bois. Dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive, laissez cuire les Saint-Jacques lardées (recto et verso) à feu doux pendant environ 5 minutes. Disposez la salade dans l'assiette, puis quelques filets de poisson mariné, les pickles, des quartiers d'œufs durs, des tomates cerises et du citron vert. Terminez par trois Saint-Jacques. Accompagnez le tout d'une sauce Tzatziki.

Pour 6 personnes

Salade verte

- 18 tomates cerises
- 6 œufs durs
- 18 noix de Saint-Jacques
- 18 fines tranches de poitrine fumée
- Pickles de légumes
- 3 citrons verts
- Sauce Tzatziki
- Aneth

Poisson mariné

- 1 filet de lieu noir frais (environ 800 g)
- 500 g de sel fin
- 1 kg de sucre en poudre
- 1 c. à soupe rase de « sel fumé des Salish »
- 1 c. à dessert rase de « sel Viking »

Brasserie L'Océan

4, place Gambetta
02 97 47 22 81

Implanté sur le port, le bar-brasserie-hôtel L'Océan a su garder son ambiance familiale malgré un flux ininterrompu. La brasserie s'est bien agrandie depuis la création des lieux par Janine et Jo en 1971. Leur fille Nadine Le Douarin, qui les a rejoints en 2000, a créé la brasserie telle qu'on la connaît aujourd'hui en 2013. Avec l'hôtel et la brasserie, c'est une équipe de 30 personnes qui est à l'ouvrage pour satisfaire ses clients. Deux équipes en cuisine permettent d'offrir un service continu de 12h à 23h et une grande diversité de plats à la carte. Viandes, poissons, salades, burgers, croques, chaque gourmand trouve son bonheur, chaque bourse aussi. Son chef cuisinier Jean-Philippe Guguin est un ancien charcutier traiteur qui met tout son savoir-faire dans les assiettes, notamment ses terrines maison. « *Tout est fait maison. Ce que j'aime surtout c'est l'âme des lieux, c'est familial* », précise Nadine non sans fierté.

→ Ouvert tous les jours, de 7h à 1h.