ANB – ANIMATION « DE LA MER A L'ASSIETTE »

ATELIER « RILLETTES DE POISSONS »

VENDREDI 20 DECEMBRE 2019 – 9 h 30 à la Capitainerie

PRESENTS : Jackie PLATAUT, Daniel VOZELLE, Dominique MAUGER, Dominique TERNISIEN, Christian PERTUZON, Jean-Yves SCOUFLER-CASSIN, Jean-Noël VIOLLEAU, Michel GAUTREAU, et 10 autres personnes de l'ANB, dont plusieurs dames

EXCUSE : Jean-Pierre SOURISSEAU

Bonjour à tous,

Nous étions quinze réunis autour des 3 chefs du jour, à savoir :

Daniel qui nous propose ses

rillettes de saumon au chorizo

et rillettes de saumon aux olives.

Dominique, lui nous présente une

rillette de maquereau frais

et maquereau fumé

Christian nous fait découvrir sa recette de

rillette de merlu

au Saint Môret

Toutes ces recettes sont faites sans ajout de sel.

Trois groupes sont formés au début et chaque démonstrateur nous explique la préparation avec les détails techniques de cuisson, fumaison et nettoyage des chairs.

C'est l'occasion de discuter des possibilités et aménagements que chacun peut apporter en fonction des goûts, du poisson disponible et de ses envies.

La matinée se termine par les dégustations croisées sur toasts accompagnés de rafraîchissements adaptés.

Merci aux chefs et à l'année prochaine pour de nouvelles recettes.

Les recettes du jour sont en fichiers joints et seront bientôt disponibles sur le site de l'ANB.

Pour la commission, le rédacteur Michel GAUTREAU