



## Saint-pierre cuit aux algues, jus de cresson iodé et pulpe d'oignons de Roscoff de Julien Hennote



Préparation 25 mn Cuisson 1 h 10 mn

Plat Poisson Légume Facile

Pour un repas en famille équilibré et facile à préparer, laissez-vous tenter par cette recette originale de Saint-pierre sur un délicieux jus de cresson !

### **Le mot du chef :**

Julien Hennote a pris les rênes du Pourquoi pas, le restaurant de l'hôtel Castelbrac, dès son ouverture en 2014. Véritable enfant de la région, le chef signe une carte locale qui fait la part belle aux produits de la mer bien sûr, mais également à l'algue. Un ingrédient dont il a fait sa signature (et qu'il se procure chez Alg'Émeraude). Son filet de saint-pierre en est un exemple parfait !