

Le véritable sirop de *Keramel*®

Issu du terroir, le *Keramel*® est un produit naturel de fabrication artisanale (caramel sans matière grasse au sel de Guérande) et de longue conservation.

Comment utiliser le *Keramel*® ?

Le *Keramel*® peut être utilisé pour agrémenter vos recettes aussi bien sucrées que salées.

En vinaigrette le *Keramel*® se marie de préférence avec une salade goûteuse ou légèrement amère (roquette, sucrine, endive...), pour déglacer les viandes (volailles, gibiers...), dans des marinades ou sauces de poissons, dans vos desserts : Yaourts, fromage blanc, glaces, chantilly, crème, lait...

Le *Keramel*® peut être utilisé aussi pour la préparation de cocktails, dans des boissons non alcoolisées (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits : abricot, ananas...) ou des boissons alcoolisées* (vin pétillant, vin blanc sec, vin rouge, digestifs...)

Maintenant à vous d'imaginer les alliances de saveurs avec le *Keramel*®...

Ci-après quelques recettes réalisées par des chefs d'établissements de la région.

Cocktails *

Grain de Folie, 150 Bd des Océanides, PORNICHET

- ❖ 2 cl de *Keramel*®, arroser de cidre brut
- ❖ 2 cl de sirop de *Keramel*®, 1 goutte de Calvados, arroser d'un vin effervescent brut
- ❖ Dans un trumbler, 2 cl de sirop de *Keramel*®, remplir la moitié du verre d'un jus de pomme artisanal et arroser d'une eau pétillante.

Cocktails *

La Chatelaine, Château de Briacé, LE LANDREAU

2 cuillères à café de *Keramel*®, 9 fois le volume en pétillant « La Chatelaine », Servir très frais

Café frappé

Au Fin Gourmet, 1 place du Pilon, LE CROISIC

Ingrédients

- 10 cl de café noir
- 1 cuillère à café de sucre roux
- 2 cl de vodka Absolute Vanille
- 2 cl de Amaretto di Saronno
- 2 cl de *Keramel*®

Mettre les ingrédients dans l'ordre, dans un shaker rempli de glaçons. Agiter avec force pendant 10 secondes. Verser dans une coupe à cocktail. Garnir avec une rondelle de citron sur le bord du verre.

Tatin d'échalotes au *Keramel*®

La Route du Cacao, 4 place Boston, LE CROISIC

Pour 4 tartelettes tatin

- 1 pâte brisée 200 gr
- 12 belles échalotes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre Balsamique
- 3 cuillères à soupe de *Keramel*®
- 20 gr de beurre
- Fleur de sel de Guérande, poivre du moulin

Faire colorer les échalotes dans le beurre, assaisonner fleur de sel, poivre. Déglacer avec le vinaigre Balsamique et le *Keramel*®. Arroser avec un peu d'eau, laisser confire à feu doux quelques minutes, en ajoutant de l'eau petit à petit, pour obtenir une sauce onctueuse. Mettre du *Keramel*® au fond du moule de cuisson. Ajouter les échalotes confites arrosées de leur jus. Déposer la pâte dessus. Mettre au four 180°C, 10 à 15 minutes. Démouler chaud.

Œuf fermier mollet, vinaigre de Jérez et *Keramel*®

Saveurs de l'Aventure, 1 avenue du Marché, LA BAULE

Pour 6 convives
6 œufs fermiers
45 cl de crème liquide 30 % de MG
2,5 cuillères à soupe de vinaigre de Jérez
10 cl de *Keramel*®
6 morceaux de baguettes
Ciboulette
10 gr de poivre noir mignonette de Malaisie moulu
Fleur de sel de Guérande

Détailler en bâtonnet de 1 cm d'épaisseur par 5 cm de longueur les morceaux de baguettes, environ 4 chacun. Monter la crème liquide puis ajouter 1 cuillère et demie de vinaigre de Jérez, mélanger délicatement et assaisonner avec ½ cuillère à café de poivre noir mignonette de Malaisie moulu et fleur de sel. Ciseler finement la ciboulette. Mélanger 10 cl de *Keramel*®, 1 cuillère à soupe de vinaigre de Jérez et une pincée de poivre noir mignonette de Malaisie moulu. Préparer les coquetiers ou ramequins de préférence tiède. Cuire les œufs mollets, en plongeant les œufs dans l'eau bouillante. Temps de cuisson 5 mn et demie, laisser reposer une minute, puis les écaler et les mettre dans les coquetiers ou ramequins. Mélanger la ciboulette et la crème puis la déposer sur l'œuf. Disposer sur le dessus, un petit filet du mélange de vinaigre de Jérez et *Keramel*®. Server avec les mouillettes.

Sucettes de saumon mariné sauce *Keramel*® soja et son tartare de tomates anciennes

La Roche Mathieu, 28 rue du golf, BATZ SUR MER

Saumon fumé
Tomates
Vinaigre de cidre
Sauce soja
Sirop de *Keramel*®
Gros sel de Guérande
Graines de pavot bleu
Concombre
Gingembre

Mariner pendant 12 h le filet de saumon au gros sel de Guérande et au sucre en poudre. Rincer le saumon et le sécher. *Marinade* : Mélanger 3 cuillères à soupe de *Keramel*®, 1 cuillère à soupe de sauce de soja et 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre. Couper le filet de saumon en gros cubes et verser la marinade dessus. Laisser reposer ½ heure. Couper les différentes tomates en petits dés, arroser d'un peu d'huile d'olive et d'un peu de marinade, puis disposer dans un verre. Placer 2 cubes de saumon sur une assiette, saupoudrer de graines de pavot bleu, poser dessus une fine lamelle de concombre et de gingembre. Piquer le tout avec un pic en bois.

Vinaigrettes

La Route du Cacao, 4 place Boston, LE CROISIC

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
1 cuillère à soupe de *Keramel*®
2 cuillères à soupe d'huile de noix
½ jus de citron

} Pour accompagner une salade frisée, noix, bleu, pomme

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de *Keramel*®
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

} Pour une salade feuille de chêne, magret canard et pignon de pin

1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de sirop de *Keramel*®
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

} Pour une salade scarole et poissons fumés

Petits gris du Croisic (Espace Escargot, le Croisic) en crôte de sel de Guérande, Keramel® au beurre

breton et pousses de saison

La Mare aux Oiseaux, 162 île de Fedrun, ST JOACHIM

Pour 4 personnes

24 escargots (petits gris)
1 botte d'estragon
½ botte de sauge
½ botte de menthe
½ botte de persil plat
1 botte d'oseille
50 gr de pousses de salade ou mesclun
1 oignon ciselé
15 cl de Keramel®
200 gr de salicornes (facultatif)
Crôte de sel
1 kg de sel fin de Guérande
4 blancs d'œufs

Faire tomber l'oignon ciselé avec un peu de beurre sans coloration, ajouter les herbes et les pousses tout en les enrobant de beurre fondu et sans les cuire. Assaisonner. Dans les petits ramequins choisis, faire couler un centimètre de Keramel®, puis disposer dessus une couche de mélange d'herbes, puis les escargots et compléter avec du mélange d'herbes. Dans une calotte, mélanger le sel fin et les blancs d'œufs et mouler en petits cônes sur les ramequins contenant les petits gris (*pour rappeler les tas de sel sur les marais de Guérande*)

Passer au four 6/7 minutes, à 180°C, enlever la crôte et déguster. Servir avec une tranche de pain de mie frais, du beurre ½ sel et quelques salicornes.

Saumon mi-cuit au Keramel® et au gingembre

La Villa, 18 avenue du Général de Gaulle, LA BAULE

Pour 2 personnes

2 petits pavés de saumon frais de 165 gr
50 gr de riz à risotto
½ verre de vin blanc
2 verres de fumet de poisson
1 betterave
1 oignon
1 cuillère de crème fraîche
5 gr de sauce de poisson
5 gr de jus de citron
75 gr de sirop de Keramel®
6 gr de gingembre frais

Faire suer l'oignon émincé finement et la betterave coupée en petits morceaux. Ajouter le riz, remuer quelques minutes, verser le vin blanc puis le fumet de poisson, petit à petit, en petite quantité. Après cuisson du riz, lier avec la crème. Assaisonner. Préparer les pavés de saumon. Dans une poêle, verser un peu d'huile, faire cuire les pavés de saumon sur le côté peau pendant 4 mn.

Sauce : Mélanger la sauce de poisson, le jus de citron, le sirop de Keramel® et le gingembre frais

Dressage : Dans chaque assiette, verser un peu de risotto, placer dessus le pavé de saumon. Assaisonner à votre convenance. Accompagner le tout de la sauce, servie dans un petit ramequin.

Bar Grillé au Keramel® et épices

Le Lénigo, 11 quai du Lénigo, LE CROISIC

Pour 4 personnes

4 Filets de Bar
25 cl de Keramel®
1 citron vert
1 morceau de gingembre frais
1 gousse de vanille

Différentes épices : cumin, cannelle, badiane, clous de girofle

1 cuillère de vinaigre de Xérès

1 cuillère de miel

1 cuillère de sauce soja

1 gousse d'ail

Faire réduire le *Keramel*® en y ajoutant le citron coupé en 4, toutes les épices puis le vinaigre ainsi que le miel et le soja.

Laisser mijoter 1 heure puis réduire à la nappé. Griller vos filets de bar côté peau à l'huile d'olive. Servir sur une assiette et recouvrir d'une cuillerée de sauce parfumée.

Accompagner ce plat d'un wok de légumes sautés à l'huile de sésame.

Magret de canard au *Keramel*® et poivre de séchouan

Le Ty Mad, 3 quai de la petite chambre, LE CROISIC

Pour 4 personnes

2 magrets de canard de 350 gr

Sauce

6 cl de *Keramel*®

2 cl de vinaigre balsamique

1 cuillère à café de poivre de Séchouan

Fleur de sel de Guérande et poivre du moulin

Garniture

1 oignon rouge

1 poivron rouge

1 poivron vert

Tomates cerises

5 cl d'huile d'olive

Entailler la peau des magrets en formant des croisillons. Faites-les poêler, aller-retour, puis finir au four à 180° pendant 4 minutes. Laisser reposer puis émincer.

Dans une casserole, mettre le *Keramel*®, le vinaigre Balsamique et la cuillère à café de poivre de Séchouan. Faire réduire à feu doux. Emincer les poivrons et l'oignon rouge, faire revenir le tout à l'huile d'olive avec les tomates cerises. Assaisonner de poivre du moulin et de fleur de sel de Guérande. Dresser dans l'assiette les poivrons avec les tomates cerises, le magret émincé dessus puis entourer d'un cordon de sauce au *Keramel*® et poivre de Séchouan.

Aiguillette de poulet au *Keramel*®

Le Castel Moor, 12 av de Castouillet, LE CROISIC

Pour 4 personnes

Environ 120 g d'aiguillettes de poulet par personne

0.10 gr d'huile d'olive

100 gr de carottes

100 gr de champignons de Paris

80 gr de poivrons verts

1 échalote, 1 gousse d'ail, poivre, persil, ciboulette

15 cl de crème épaisse

15 cl de *Keramel*®

Tailler tous les légumes, hacher l'échalote, l'ail, le persil et la ciboulette. Faire revenir les aiguillettes avec de l'huile d'olive. Retirer et mettre à part. Dans la même poêle, faire revenir tous les petits légumes ainsi que les herbes hachées. Rajouter les aiguillettes. Déglacer avec les *Keramel*® et lier avec la crème fraîche.

Granité d'ananas au sirop de *Keramel*®

Le Castel Moor, 12 av de Castouillet, LE CROISIC

Pour 4 personnes

1 ananas

50 gr de beurre demi-sel

50 gr de sucre

4 œufs

10 cl de *Keramel*®

Peler l'ananas, le couper en tranche d'1 cm environ, le faire colorer à la poêle avec le beurre et le sucre, fouetter les œufs et le sirop de *Keramel®* jusqu'à obtention d'une mousse(15-20 mn)

Disposer les tranches d'ananas sur une assiette, déposer le sabayon de *Keramel®* sur les ananas, faire colorer au grill. Servir tiède.

Crème brûlée au *Keramel®*

Le Neptune, 14 avenue du Port Val, LE CROISIC

5 jaunes
100 gr de sucre
125 gr de lait
375 gr de crème
1 gousse de vanille
50 gr de sirop de *Keramel®*

Blanchir les jaunes avec le sucre, incorporer ensuite dans ce mélange le lait, la crème fraîche, les graines de vanille (fendre la gousse en deux et racler les graines), et le *Keramel®*. Bien mélanger l'ensemble.

Cuisson : Verser l'appareil dans des petits plats et cuire à four très doux (pocher) 90°C pendant 1 heure.

La Crème doit être pochée mais demeurer tremblante. Refroidir plusieurs heures

Finition : Saupoudrer de sucre, de préférence sucre roux (cassonade), caraméliser au four position grill ou au chalumeau.

Tarte abricots au *Keramel®*

La Louisiade, 4 Bd Darlu, LA BAULE

Pour 6/8 personnes

200 gr de pâte feuilletée
3 cuillères à soupe de confiture d'abricot
12 abricots de taille moyenne variété BERGERON
5 cuillères à soupe de *Keramel®*
20 gr d'amandes effilées

Disposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquer votre pâte avec une fourchette. Etaler la confiture. Disposer les abricots nappés de *Keramel®*. Cuisson 30 mn au four, 180°C. Parsemer les amandes sur la tarte 5 mn avant la fin de cuisson.

Déguster tiède.

Coulant au chocolat et *Keramel®* au beurre salé

Domaine de la Bretesche, MISSILLAC

Pour 4/6 personnes

2 œufs
4 jaunes d'œufs
30 gr de sucre
200 gr de chocolat 55-60 %
25 gr de farine
150 gr de beurre doux
75 gr de *Keramel®*

Coulant : Faire fondre le beurre avec le *Keramel®*, incorporer le chocolat fondu. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à obtention d'un sabayon. Ajouter l'appareil de chocolat et la farine. Mélanger pendant 2 à 3 mn. Cuire dans un moule 14 cm beurré et fariné, pendant 12 à 14 mn à 190°.

Glaçage *Keramel®*

50 gr de crème liquide, 50 gr de *Keramel®*, 3 feuilles de gélatine. Faire chauffer la crème et le *Keramel®*, y ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide.

Sauce chocolat blanc au *Keramel®*

25 gr de lait, 25 gr de crème liquide, 50 gr de chocolat blanc, 25 gr de *Keramel®*. Chauffer le lait, la crème, verser sur le chocolat blanc et incorporer le *Keramel®*

Madeleine au Keramel®

Le Castel Marie-Louise, 1 avenue Andrieu, LA BAULE

Pour 4 personnes

2 gros œufs
150 gr de farine
½ sachet de levure chimique
100 gr de sucre
100 gr de beurre ½ sel
50 ml de sirop de Keramel®
Zestes d'une orange non traitée

Préchauffer le four à 200°. Emulsionner les 2 blancs d'œufs, ajouter le sucre, les jaunes et mélanger. Ajouter la farine, la levure, le sirop de Keramel®, et le beurre fondu. Mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Répartir la préparation dans un moule à madeleines. Faites cuire 8 mn à 200°. Démouler chaud.

Petit flan coco au Keramel®

Le Castel Marie-Louise, 1 avenue Andrieu, LA BAULE

3 œufs entiers battus
50 gr de noix de coco râpée
1 boîte de lait concentré sucré 400 gr
300 gr d'eau
4 cuillères à soupe de sirop de Keramel®

Mélanger de façon homogène les œufs, la noix de coco, le lait concentré et l'eau. Verser le sirop de Keramel® dans le fond du moule ou des ramequins, puis le mélange ci-dessus. Cuire ½ heure environ au bain marie, température 140°C. Démouler froid et servir bien frais.

Riz au lait à l'ancienne au sirop de Keramel® et aux fraises rafraichies

Les Navigateurs, 18 rue de la Marine, LE CROISIC

Pour 6/8 personnes

1.5 l de lait entier
180 gr de brisure de riz
150 gr de sucre semoule
100 gr de sucre vanillé (commerce spécialisé)
30 cl de crème liquide
70 gr de beurre demi-sel
400 gr de fraises
Sirop de Keramel®

Monter en température le lait avec les deux sucres, jusqu'à la première ébullition.

Baisser le feu au minimum et incorporer le riz.

Mélanger et laisser cuire tout doucement environ 25 à 30 mn, en remuant de temps en temps, pour éviter que le riz ne se compacte. Retirer du feu et incorporer le beurre tout en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et ensuite ajouter la crème. Laisser refroidir. Pendant ce temps, laver les fraises rapidement sous l'eau froide, ensuite équeuter et couper en quatre.

Dresser vos verrines. Au fond de chacune d'elles, mettre un peu de sirop de Keramel®, et des fraises, recouvrez de riz jusqu'à moitié et renouveler l'opération une fois.