

Ormeaux - Recette du Pays Pagan

"Les délices de karreg-hir"

INGRÉDIENTS

20 ormeaux
100 gr de beurre
2 gros oignons émincés
1 gousse d'ail hachée
1 verre de vin blanc sec
Sel poivre 1/4 de kub or
Persil



La veille :

Pêcher 20 ormeaux sauvages d'une taille de 9 centimètres minimum.

Au retour de la pêche les laisser se reposer dans une passoire pour les égoutter et les ramollir.

Le lendemain :

Décoquillez-les ormeaux, enlevez le corail et la tête. Lavez-les soigneusement, rincez à l'eau claire et bien les essuyer. Prenez un maillet et tapez-les ormeaux enveloppés dans un linge.

Dans une cocotte, faites dorer les ormeaux dans le beurre fondu, retirez-les.

Faites dorer les oignons et l'ail, remettre les ormeaux, mouillez avec un verre de vin blanc sec, salez, poivrez, ajoutez le persil.

Ajoutez de l'eau à couvrir les ormeaux, laissez mijoter environ 1 heure à feu doux. L'ormeau doit être fondant. (ajoutez de l'eau si besoin en cours de cuisson).

Facultatif :

on peut ajouter un peu de crème fraîche.



Bulletin individuel d'adhésion FNPPSF

FÉDÉRATION NATIONALE DES PÊCHEURS PLAISANCIERS ET SPORTIFS DE FRANCE

Pour soutenir l'action de la FNPPSF, je choisis de devenir adhérent, deux formules me sont proposées :

**Vous pouvez demander la liste des associations de votre région au secrétariat de la Fédération.*

- 1** Je deviens membre d'une association affiliée FNPPSF de ma région*.
Tarif : prix de la cotisation associative (variable) + 5,50 € cotisation FNPPSF et 6,50 € abonnement *Pêche Plaisance*.
Règlement global à effectuer auprès de l'association concernée.
- 2** En l'absence d'association affiliée FNPPSF dans ma région, je choisis d'adhérer individuellement à la Fédération.
Cotisation FNPPSF tarif unique : 15 €
(paiement par chèque à : FNPPSF - BP n°14 - 29393 Quimperlé)
- 3** Abonnement *Pêche Plaisance* (4 numéros) : 12 € (+ 3 € frais de gestion)

Votre NOM..... Prénom.....

Adresse

Code postal Ville.....

FNPPSF
BP 14
29393 QUIMPERLÉ
Tél./Fax 02 98 35 02 81
fnppsf@wanadoo.fr