



Jacques Guillaumat, vingt-huit ans... Dans ce cadre enchanteur, la cuisine est à déguster sur la grande terrasse face à la mer. Le Richelieu, qui doit son nom à la résistance du cardinal face aux forces huguenotes, est un lieu incontournable pour retrouver l'harmonie intérieure au cours d'un séjour inoubliable.

**Hôtel Le Richelieu, 44, avenue de la Plage**

**17630 La Flotte-en-Ré. Tél. : 05 46 09 60 70.**

**37 chambres et 3 suites de 130 à 450 euros.**

**Menus à partir de 55-65 euros. [www.hotel-le-richelieu.com](http://www.hotel-le-richelieu.com)**

## TURBOT AUX COQUILLAGES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

- 4 tronçons de turbot de 250 g
- 500 g de praires
- 500 g de coques
- 500 g de palourdes
- 600 g de pommes de terre
- 1 botte d'asperges vertes
- 100 g de beurre demi-sel
- 40 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre moulu

**1** | A l'aide d'un couteau Economie, pelez les pommes de terre ainsi que les tiges des asperges. Rincez les légumes, puis façonnez des billes dans les pommes de terre avec une cuillère parisienne et découpez les asperges en tronçons. Faites cuire tous ces légumes à la vapeur.

**2** | Rincez les coquillages pour éliminer les grains de sable. Versez le vin blanc dans un faitout, ajoutez tous les coquillages, couvrez et portez sur un feu vif pour les faire ouvrir. Mélangez souvent pour bien répartir la chaleur. Quand



tous les coquillages sont ouverts, éteignez le feu et égouttez-les. Recueillez le jus et filtrez-le avec une passoire fine. Éliminez les coquilles et réservez la chair dans un bol. Faites bouillir le jus pour le faire réduire de moitié et rectifiez l'assaisonnement à la fin.

**3** | Dans une poêle, faites chauffer doucement le beurre, posez les tronçons de turbot et laissez-les cuire 5 minutes par face à feu moyen. Remettez la chair des coquillages dans leur jus pour les réchauffer doucement. Servez les tronçons de turbot avec les légumes et les coquillages, arrosez avec le jus parfumé et dégustez sans attendre. En dehors de la saison des asperges, vous pouvez utiliser un autre légume vert : haricots, fenouils, poireaux, courgettes...

