



## Dans la cuisine de...

# Jacques Dubois, « La Chaumière aux Cigognes » « Dos de cabillaud sauce cameline »

Il y a un peu plus d'un an et demi, Jacques Dubois préparait les quatre-vingts repas de la résidence Pastel à Saint-Germain-Village. Aujourd'hui, il cuisine chaque jour dans le restaurant qu'il a créé, à l'intérieur d'une authentique bâtisse normande à Saint-Sulpice-de-

Grimbouville, dans un cadre non moins authentique. Avec sa grande baie vitrée donnant sur les marais de la Risle maritime, La Chaumière aux Cigognes en fait craquer plus d'un, venant d'ici ou de l'autre côté de

l'Atlantique. « *Mes champignons viennent de Bolbec, mes tomates viennent de Brionne* » explique Jacques Dubois, qui pourrait dresser une liste encore longue des produits locaux qu'il utilise pour concocter ses plats faits maison.

Labellisée « chef et terroir », l'assiette de pays est devenue une marque de fabrique de La Chaumière aux Cigognes : du boudin blanc, un filet de poulet et une poêlée de légumes de saison.

Jacques Dubois propose ici la recette du dos de cabillaud sauce cameline, « *une sauce qui était parmi les plus utilisées au Moyen Age. Elle est assez relevée, et pour cause, il n'y avait pas de réfrigérateur à cette*

époque ! » commente le chef.

### Ingrédients (pour 4 personnes)

600 gr de dos de cabillaud  
1 cuillère à café de cannelle  
1/2 cuillère à café de muscade  
1 pincée de safran  
20 gr de gingembre frais haché  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge  
20 cl de vin blanc  
1 cuillère à soupe de fumet de poisson

### La recette

Couper des morceaux de dos de cabillaud de 150 gr environ.  
Les déposer dans un plat préalablement beurré.  
Mettre un film plastique par-dessus et mettre au four à 100 degrés pendant 15 minutes.

**Pour la sauce**  
Dans une casserole,





verser 1/4 de litre d'eau et 20 cl de vin blanc.

Ajouter une cuillère à soupe de fumet de poisson, les épices, le gingembre haché et faire cuire pendant 20 minutes.

Mettre la sauce dans le fond de l'assiette et ajouter le dos de cabillaud dessus. Servir avec des légumes de

saison : ici, une tomate et des pommes de terre Charlotte sautées.

**La Chaumière aux Cigognes à Saint-Sulpice-de-Grimbouville.**

**Fermeture le mardi soir et le mercredi toute la journée.**

**Tél. 02 32 42 63 40 ou 06 88 00 59 32.**

### **Le vin**

**Le conseil du chef :** « L'idéal reste un vin blanc légèrement moelleux type **Tariquet** avec sa robe jaune paille et son nez complexe et aromatique ».