

COQUILLAGES DE LA FAMILLE VALZOLGHER ET DES « 2 FRÈRES », DÉLICAT POIREAUX ET ÉMULSION DE POMME DE TERRE

une recette de Mathieu Guibert

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

COQUILLAGES

- Coques : 60 pièces
- Palourdes : 20 pièces
- Coquilles Saint-Jacques : 12 pièces
- Bigorneaux : 200 g
- Laurier : 1 feuille

GARNITURE

- Poireaux : 2 pièces

SIPHON DE POMME DE TERRE

- Pomme de terre Ratte : 500 g
- Lait : 20 cl
- Crème liquide : 35 cl
- Beurre : 100 g
- Gros sel

BEURRE BLANC AUX ALGUES

- Beurre ½ sel : 200 g
- Beurre aux algues : 200 g
- Échalotes : 250 g
- Vin blanc : 20 cl
- Vinaigre blanc : 20 cl
- Citron vert : 1 pièce
- Citron jaune : 1 pièce

LES SECRETS DU CHEF

Un plat dont la réussite tient à la fraîcheur des coquillages et la justesse des cuissons.

L'organisation est le maître mot de cette recette. Si la purée de pomme de terre peut être réalisée la veille, les préparations se font le jour du repas, quelques heures avant.



RÉALISATION

La veille - de préférence

SIPHON DE POMME DE TERRE

- Mettre les pommes de terre entières à cuire dans de l'eau froide avec du gros sel.
- Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher et réaliser la purée avec 100 g de beurre et 20 cl de lait.
- La débarrasser au réfrigérateur, en pensant à la couvrir au contact pour ne pas que la purée sèche.

Le jour du repas

BEURRE BLANC AUX ALGUES

- Ciseler finement les échalotes.
- Dans une casserole, mettre les 200 g d'échalotes ciselées, 20 cl de vin blanc et 20 cl de vinaigre blanc.
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que les échalotes soient cuites.

PRÉPARATION DES POIREAUX

- Laver soigneusement les poireaux et émincer très finement le blanc.

COQUILLAGES DE LA FAMILLE VALZOLGHER ET DES « 2 FRÈRES »
DÉLICAT POIREAUX ET ÉMULSION DE POMME DE TERRE

PRÉPARATION DES BIGORNEAUX

- Rincer les bigorneaux.
- Faire bouillir 1 l d'eau avec 20 g de gros sel, 1 feuille de laurier et les parures d'échalotes.
- À ébullition, plonger les bigorneaux,
- Laisser sur feu vif et retirer du feu dès la reprise de l'ébullition.
- Laisser refroidir les bigorneaux dans ce bouillon et les décortiquer.

PRÉPARATION DES COQUES

- Cuire les coques 5 secondes dans de l'eau bouillante
- Les décoquiller en conservant bien leur jus
- Réserver au frais

PRÉPARATION DES PALOURDES

- Cuire les palourdes 7 secondes dans de l'eau bouillante
- Les décoquiller en conservant bien leur jus
- Réserver au frais

PRÉPARATION DES COQUILLES SAINT-JACQUES

- Ouvrir les coquilles Saint-Jacques.
- Les nettoyer délicatement.
- Tailler 12 lamelles de Saint-Jacques et le reste en quartiers.
- Réserver au frais.

Au moment du repas

CUISSON DES POIREAUX

- Faire fondre du beurre dans une casserole, ajouter les poireaux émincés et laisser cuire à feu doux en remuant fréquemment.

FINITION DU SYPHON DE POMME DE TERRE

- Prendre la purée de pomme de terre, ajouter la crème liquide, bien chauffer, passer la purée dans une passette pour obtenir une préparation assez liquide et surtout bien lisse.
- Verser la purée dans un syphon et gazer avec 2 cartouches.
- Mettre le syphon de pomme de terre à chauffer dans une casserole d'eau chaude.

FINITION DU BEURRE BLANC AUX ALGUES

- Tailler 200 g de beurre et 200 g de beurre aux algues en petit cubes et les réserver au frais.
- Faire chauffer les échalotes confites avec 5 cl de jus de coquillages.
- Ajouter petit à petit les beurres ½ sel et aux algues bien froids.

- Si la sauce est trop épaisse, la détendre avec un peu de jus de coquillages ou le jus de cuisson des bigorneaux.

Au moment de servir

- Mettre les assiettes à chauffer.
- Réchauffer tendrement les poireaux.
- Faire chauffer le beurre blanc aux algues, ajouter les coquillages : coques, palourdes, bigorneaux, coquilles Saint-Jacques
Puis retirer immédiatement du feu. Les coquillages ne doivent pas bouillir.
- Ajouter des zestes de citrons jaune et vert, bien mélanger.

Dressage

- Disposer les poireaux au fond de l'assiette.
- Déposer généreusement le mélange de coquillages et beurre blanc.
- Ajouter délicatement le syphon de pomme de terre bien chaud.
- Décorer éventuellement avec quelques coquillages et herbes puis servir.

Partagez vos réalisations
sur Instagram avec : #adbalamaison

 annedebretagne.laplainesurmer