

(blanche ou corail), les pionscles. La coquille Saint-Jacques La coquille St-Jacques dite "blanche" est la plus commune, la moins chère, généralement en Manche, (baie de St Brieuc, Erquy, Grandcamp, etc...) Sa pêche est réglementée, une demi-heure de draguage tel jour, entre telle et telle heure et des quotas de pêche ont été institués. Il existe également des centres de production de belles coquilles St-Jacques qui les font naître et les élevant jusqu'à la formation de la coquille puis les relâchent dans des zones propices au développement.

Ces règles s'appliquent aussi aux coquilles St-Jacques corails qui sont d'origine Atlantique, baie de Brest en particulier, et sont un peu plus chères. L'indice essentiel de fraîcheur est bien entendu l'aspect vivant de la "bête", une coquille vivante se referme dès que l'on touche le muscle rond constituant la "noix". Les coquilles vivantes émettent, en se refermant violemment, un "clac" significatif.

Une coquille St-Jacques morte peut être fermée si l'on a pris la précaution de mettre quelque chose de lourd dessus dans l'attente de l'issue fatale... presque tous les poissonniers pratiquent ce camouflage, donc soyez vigilants. Un animal mort doit être rejeté impitoyablement.

Le nettoyage avant préparation doit être soigneux: Séparer les deux coquilles à l'aide d'un couteau pointu et résistant en l'introduisant juste avant la charnière et en sectionnant la noix au niveau du couvercle. Jeter le couvercle, détacher l'ensemble noix, intestins, éventuellement corail et barbes, en coupant la noix au fond de la coquille (et suivant la recette utiliser ou non la coquille).

Dans une petite cuvette passer l'ensemble dans de l'eau froide, en prenant bien soin d'éliminer sable et vase. Séparer les barbes, la noix, éventuellement le corail et jeter la boue noire. Ne pas oublier de retirer délicatement la peau translucide qui entoure la noix ainsi que le petit tube noir, faute de quoi, à la cuisson, en particulier à la poêle, la noix débordera.

Dosier le tout, après nettoyage, sur un torchon propre ou un sopalin pour le séchage.

Ainsi nettoyées les coquilles peuvent se conserver de 3 à 5 jours au réfrigérateur. Les barbes sont un des meilleurs éléments de la coquille St-Jacques, Le plus goûté certainement, mais demandent un peu de patience au nettoyage. Il faut impérativement les passer au mixer car elles sont dures et leur cuisson demanderait, sous leur forme naturelle, au moins le double de temps que le reste. Quand on utilise de la coquille surgelée, les barbes sont absentes, quel dommage !

## Les recettes:

Elles sont légion et je ne les connais pas toutes, loin s'en faut, je me contenterai donc comme d'habitude d'exposer celles que je réalise usuellement:

### A la Bretonne:

- Utiliser de la coquille blanche: compter 2 à 3 coquilles fraîches par convive.
- Passer les barbes au mini-mixer, en faire de la bouillie, les noix seront coupées ou déchiquetées (consistance des rillettes).
- Une grosse poignée de persil frais finement haché sans les queues et une belle halote ou un petit oignon haché pour 6 coquilles fraîches.
- Une biscotte crues également pour six coquilles.
- Sel, poivre gris (pas trop).
- Le tout sera passé à la poêle 3 à 4 minutes avec un peu de beurre salé en prenant garde de remuer presque tout le temps.
- Retirer cette préparation équitement dans les coquilles (gardés pour la circonstance).
- Passer au four thermostat 8 chaleur tournante durant 12 minutes et servir très chaud.

Une variante: remplacer le poivre gris par du safran, mais pour moi c'est un non-sens..

### A ma façon:

Utiliser de la coquille corail. Pour moi, c'est sans nul doute la meilleure façon de manger la coquille Saint-Jacques:

- 3 coquilles corails par personne.
- Couper en deux les noix dans le sens de l'axe.
- Mixer les barbes avec du persil frais (sans queue) et un petit oignon (pour 6 coquilles).
- Passer ce mélange (sans les noix) à la poêle, feu vif, avec du beurre salé durant environ 4 minutes.

Pour ceux qui ne seraient pas sûrs deux je conseille de frire persil et oignons en premier lieu en

faisant jaunir la purée d'oignons, puis de rajouter la purée de barbes.

D'autre part rissoler rapidement (faire sauter) les morceaux de noix au maximum une minute de chaque côté avec très peu de beurre, ajouter les corails (attention ils vont brûler et faire pacc... pacc... ) ho! ma chemise toute propre!!!!

30 secondes de chaque côté leur cuisson est achevée lorsque doranges ils deviennent jaunes...

Ajouter la farce probablement râpée, juste pour la relever,

ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche aigre pour 3 coquilles, remuer vivement, feu vif une minute, puis réduire fortement la température qui ne doit pas dépasser 40°C faute de voir la crème se dégrader.

Servir sur des assiettes chaudes.

Le nec plus ultra, consiste à servir cette préparation avec des légumes frais que l'on aura cuits à part, mais on a bien souvent la saison de la coquille est finissante quand apparaissent les premiers légumes. (du moins en Bretagne).

### Ragoût de coquilles (blanches ou corail)

Faire un roux blond léger auquel on incorpore les barbes mixées, 100 ml de Gewurztraminer, une cuillère à café de cognac, un demi sachet de court-bouillon en poudre (je préfère le Knorr).

Cuire l'ensemble durant environ 20 à 25 minutes, cocotte découverte, bouillonnement léger.

Faire cuire des pommes de terre à l'eau et, si l'on a du temps, quelques gnocchis (pâte de chou salé, faire des boudins de 2.5cm de long et les pocher).

Ajouter 10 moules par coquilles (que l'on aura fait ouvrir préalablement et dont on aura filtré le jus), ajouter la sauce. 10 minutes avant de servir mettre les noix de coquilles et éventuellement les corails (et non coraux) coupés en deux dans le sens de l'épaisseur.

Mon père ajoutait également quelques palourdes blanches (fausses palourdes) qui donnaient un petit rien de plus et qui flattait également le palais.

Variante: Faire cette recette avec des pétoncles (raison d'un kilo de pétoncles frais par personnes).

### Brochettes.

Cette recette s'accommode très bien de coquilles St-Jacques sans corail.

Si l'on doit utiliser de la coquille surgelée ou congelée ne pas oublier de les faire tremper dans du lait entier cru durant une nuit au réfrigérateur en écumant bien ensuite.

Enfiler sur des aiguilles de brochette, un rond de carotte (ce qui permet de tenir le reste et restitue de l'humidité durant la cuisson), une noix de St Jacques, un bout de saumon frais, 1 quart de tomate, une carotte et l'on recommence, terminer par un rond de carotte.

#### Cuisson :

les temps de cuisson sont aléatoires, suivant que l'on utilise un four électrique ou gaz, chaleur tournante ou non, ou la braise.

**Chaleur tournante** : entre 3 et 4 minutes (sur thermostat 8)

**Braise** : entre 4 et 5 minutes.

#### Quelle sauce ?

Un beurre blanc, une homardine, une hollandaise.

Une recette composée de St-Jacques: Les délices de Monal.

Les pétoncles

### Ma recette préférée:

- Sauter les pétoncles à la poêle au beurre salé (2 minutes en remuant bien)
- Poivrer légèrement et ajouter un soupçon de sel.
- Napper de crème en remuant avec le beurre de friture, comme pour une escalope à la crème.
- Parsemer de persil frais haché menu (mais point trop n'en faut)!

#### Au four:

Nettoyer les pétoncles et les laisser dans la coquille creuse, ajouter une grosse noisette de beurre descargot, passer au grill 8 minutes thermostat 8-9.

### Méli-mélo coquilles-pétoncles:

- Les coquilles et pétoncles sont poêlés ensemble durant 3 minutes,
- ajouter sur l'assiette un beurre blanc ou une hollandaise extrêmement légère.

### Au gril:

Cuire les noix de coquilles sur un lit de gril dans une passoire placée au-dessus d'une casserole d'eau bouillante durant 6 à 7 minutes, servir avec un beurre blanc.

## Les vins d'accompagnement:

Gewurztraminer, Bourgogne blanc, Bordeaux blanc, ou petit gris de Suisse (Les coquilles

Saint-Jacques (blanche ou corail), les pionscles.

La coquille Saint-Jacques dite "blanche" est la plus commune, la moins chère, principalement en Manche, (baie de St Brieuc, Erquy, Grandcamp, etc...)

Sa pêche est réglementée, une demi-heure de dragage tel jour, entre telle et telle heure et des quotas de pêche ont été institués. Il existe également des centres de production de belles coquilles St-Jacques qui les font naître et les élever jusqu'à la formation de la coquille puis les relâchent dans des zones propices au développement.

Ces règles s'appliquent aussi aux coquilles St-Jacques corail qui sont d'origine Atlantique, baie de Brest en particulier, et sont un peu plus chères.

L'indice essentiel de fraîcheur est bien entendu l'aspect vivant de la "bête", une coquille vivante se referme dès que l'on touche le muscle rond constituant la "noix". Les coquilles vivantes émettent, en se refermant violemment, un "clac" significatif. Une coquille St-Jacques morte peut être fermée si l'on a pris la précaution de mettre quelque chose de lourd dessus dans l'attente de l'issue fatale... presque tous les poissonniers pratiquent ce camouflage, donc soyez vigilants. Un animal mort doit être rejeté impitoyablement.

Le nettoyage avant préparation doit être soigneux: Scarifier les deux coquilles à l'aide d'un couteau pointu et résistant en introduisant juste avant la charnière et en sectionnant la noix au niveau du couvercle. Jeter le couvercle, dévacher l'ensemble noix, intestins, éventuellement corail et barbes, en coupant la noix au fond de la coquille (et suivant la recette utilisée garder ou non la coquille).

Dans une petite cuvette passer l'ensemble dans de l'eau froide, en prenant bien soin d'éliminer sable et vase. Scarifier les barbes, la noix, éventuellement le corail et jeter la boule noire. Ne pas oublier de retirer délicatement la peau translucide qui entoure la noix ainsi que le petit tube noir, faute de quoi, à la cuisson, en particulier à la poêle, la noix éclatera. Doser le tout, après nettoyage, sur un torchon propre ou un sopalin pour le séchage. Ainsi nettoyés les coquilles peuvent se conserver de 3 à 5 jours au réfrigérateur.

Les barbes sont un des meilleurs éléments de la coquille St-Jacques, le plus goûteux certainement, mais demandent un peu de patience au nettoyage. Il faut impérativement les passer au mixer car elles sont dures et leur cuisson demanderait, sous leur forme naturelle, au moins le double de temps que le reste. Quand on utilise de la coquille surgelée, les barbes sont absentes, quel dommage!

Les recettes: Elles sont légion et je ne les connais pas toutes, loin s'en faut, je me contenterai donc comme d'habitude d'exposer celles que je réalise usuellement.

A la Bretonne: Utiliser de la coquille blanche: compter 2 à 3 coquilles fraîches par convive. Passer les barbes au mini-mixer, en faire de la bouillie, les noix seront coupées ou déchiquetées (consistance des rillettes). Une grosse poignée de persil frais finement haché sans les queues et une belle halote ou un petit oignon haché pour 6 coquilles fraîches. Une biscotte écrasée également pour six coquilles. Sel, poivre gris (pas trop). Le tout sera passé à la poêle 3 à 4 minutes avec un peu de beurre salé en prenant garde de remuer presque tout le temps. Retirer cette préparation délicatement dans les coquilles (gardées pour la circonstance). Passer au four thermostat 8 chaleur tournante durant 12 minutes et servir très chaud. Une variante: remplacer le poivre gris par du safran, mais pour

moi<br /> cest un non-sens..<br /> <br /> <br /> <br /> A ma fa<br />n:<br /> Utiliser de la coquille corail<br />. Pour moi, cest sans nul doute la<br /> meilleure fa<br />n de manger la coquille Saint-Jacques:<br /> - 3 coquilles corail<br />s par personne.<br /> Couper en deux les noix dans le sens de l<br />aisseur.<br /> Mixer les barbes avec du persil fris<br />(sans queue) et un petit<br /> oignon (pour 6 coquilles).<br /> Passer ce m<br />ange (sans les noix) <br />la po<br />e, <br />feu vif, avec du<br /> beurre sal<br /> durant environ 4 minutes.<br /> Pour ceux qui ne seraient pas s<br />rs deux je conseille de frire<br /> persil et oignons en premier lieu en faisant jaunir la pur<br /> d<br /> oignons, puis de rajouter la pur<br /> de barbes.<br /> Dautre part rissoler rapidement (faire sauter) les morceaux de noix<br /> au maximum une minute de chaque c<br /> avec tr<br /> peu de beurre, ajouter<br /> les corails (attention ils vont <br />later et faire pacc... pachhh..... )<br /> ho! ma chemise toute propre!!!! 30 secondes de chaque c<br /> leur<br /> cuisson est achev<br /> lorsque doranges ils deviennent jaunes...<br /> Ajouter la farce pr<br />ablement r<br />lis<br />, juste pour la r<br />hauffer,<br /> ajouter une cuiller<br /> soupe de cr<br />e fra<br />he <br />aisse pour 3<br /> coquilles, remuer vivement, <br />feu vif une minute, puis r<br />uire<br /> fortement la temp<br />ature qui ne doit pas d<br />asser 40<br /> faute de voir la<br /> cr<br />e se d<br />rader.<br /> Servir sur des assiettes chaudes.<br /> Le nec plus ultra, consiste <br />servir cette pr<br />paration avec des<br /> c<br />es frais que lon aura cuits <br />part, mais h<br />as bien souvent la<br /> saison de la coquille est finissante quand apparaissent les premiers<br /> c<br />es. (du moins en Bretagne).<br /> <br /> <br /> <br /> Rago<br />t de coquilles<br /> (blanches ou corail<br />s)<br /> <br /> Faire un roux blond l<br />er auquel on incorpore les barbes mix<br />s, 100<br /> ml de Gewurztraminer, une cuiller<br /> caf<br />de cognac, un demi sachet<br /> de court-bouillon en poudre (je pr<br />e le Knorr).<br /> <br /> <br /> <br /> Cuire lensemble durant environ 20 <br />25 minutes, cocotte d<br />ouverte,<br /> bouillonnement l<br />er.<br /> Faire cuire des pommes de terre <br />leau et, si lon a du temps,<br /> quelques gnocchis (p<br />e <br />choux sal<br />, faire des boudins de 2.5cm de<br /> long et les pocher).<br /> Ajouter 10 moules par coquilles (que lon aura fait ouvrir<br /> pr<br />ablement et dont on aura filtr<br />le jus), ajouter <br />la sauce.<br /> 10 minutes avant de servir mettre les noix de coquilles et<br /> <br />entuellement les corails (et non coraux) coup<br />s en deux dans le<br /> sens de l<br />aisseur.<br /> Mon p<br />e ajoutait <br />alement quelques palourdes blanches (fausses<br /> palourdes) qui donnaient un petit rien de plus et qui flattait<br /> <br />alement le palais.<br /> Variante: Faire cette recette avec des p<br />oncles (<br />raison d'un<br /> kilo de p<br />oncles fra<br />es par personnes).<br /> <br /> <br /> <br /> Brochettes.<br /> Cette recette saccommode tr<br /> bien de coquilles St-Jacques sans<br /> corail.<br /> Si lon doit utiliser de la coquille surgel<br /> ou congel<br /> ne pas<br /> oublier de les faire tremper dans du lait entier cru durant une nuit<br /> au r<br />ig<br />ateur en <br />outtant bien ensuite.<br /> Enfiler sur des aiguilles <br />brochette, un rond de carotte (ce qui<br /> permet de tenir le reste et restitue de lhumidit<br />durant la cuisson),<br /> une noix de St Jacques, un bout de saumon frais, 1 quart de tomate,<br /> une carotte et lon recommence, terminer par un rond de carotte.<br /> <br /> <br /> Cuisson :<br /> les temps de cuisson sont al<br />toires, suivant que lon utilise un four<br /> <br />ectrique ou <br />gaz, <br />chaleur tournante ou non, ou la braise.<br /> Chaleur tournante : entre 3 et 4 minutes (sur thermostat 8)<br /> Braise entre 4 et 5 minutes.<br /> <br /> <br /> Quelle sauce ?<br /> Un beurre blanc, une homardine, une hollandaise.<br /> <br /> Une recette compos<br /> de St-Jacques: Les d<br />ices de Monal.<br /> <br /> <br /> <br /> Les p<br />oncles<br /> Ma recette pr<br /><br /><br />:<br /> Sauter les p<br />oncles <br />la po<br />e au beurre sal<br />(2 minutes en remuant<br /> bien), poivrer l<br />ement et ajouter un soup<br />n de sel. Napper de<br /> cr<br />e en remuant avec le beurre de friture, comme pour une escalope <br />br /> la cr<br />e. Parsemer de persil fris<br /> hach<br />menu (mais point trop nen<br /> faut)!<br /> <br /> <br /> <br /> <br /> Au four:<br /> Nettoyer les p<br />oncles et les laisser

dans la coquille creuse, ajouter une grosse noisette de beurre descargot, passer au grill 8 minutes thermostat 8-9.

Meli-melo coquilles-pâtes: Les coquilles et pâtes sont poêlées ensemble durant 3 minutes, ajouter sur l'assiette un beurre blanc ou une hollandaise extrêmement légère.

Au goût: Cuire les noix de coquilles sur un lit de goût dans une passoire placée au-dessus d'une casserole d'eau bouillante durant 6-7 minutes, servir avec un beurre blanc.

Les vins d'accompagnement: Gewurztraminer, Bourgogne blanc, Bordeaux blanc, ou petit gris de Suisse (Les coquilles Saint-Jacques (blanche ou corail), les pâtes. La coquille Saint-Jacques dite "blanche" est la plus commune, la moins chère, principalement en Manche, (baie de St Brieuc, Erquy, Grandcamp, etc...)

Sa pêche est sévèrement réglementée, une demi-heure de dragage tel jour, entre telle et telle heure et des quotas de pêche ont été institués. Il existe également des centres de production de bivalves coquilles St-Jacques qui les font naître et les élever jusqu'à la formation de la coquille puis les relâchent dans des zones propices au développement. Ces règles s'appliquent aussi aux coquilles St-Jacques corail qui sont d'origine Atlantique, baie de Brest en particulier, et sont un peu plus chères.

L'indice essentiel de fraîcheur est bien entendu l'aspect vivant de la "bête", une coquille vivante se referme dès que l'on touche le muscle rond constituant la "noix". Les coquilles vivantes émettent, en se refermant violemment, un "clac" significatif. Une coquille St-Jacques morte peut se fermer si l'on a pris la précaution de mettre quelque chose de lourd dessus dans l'attente de l'issue fatale... presque tous les poissonniers pratiquent ce camouflage, donc soyez vigilants. Un animal mort doit être rejeté impitoyablement.

Le nettoyage avant préparation doit être soigneux: Scaler les deux coquilles à l'aide d'un couteau pointu et résistant en l'introduisant juste avant la charnière et en sectionnant la noix au niveau du couvercle. Jeter le couvercle, dévacher l'ensemble noix, intestins, éventuellement corail et barbes, en coupant la noix au fond de la coquille (et suivant la recette utilisée garder ou non la coquille).

Dans une petite cuvette passer l'ensemble dans de l'eau froide, en prenant bien soin d'éliminer sable et vase. Scaler les barbes, la noix, éventuellement le corail et jeter la boule noire. Ne pas oublier de retirer délicatement la peau translucide qui entoure la noix ainsi que le petit tube noir, faute de quoi, la cuisson, en particulier la poêle, la noix latéra.

Dosier le tout, après nettoyage, sur un torchon propre ou un sopalin pour le séchage. Ainsi nettoyés les coquilles peuvent se conserver de 3-5 jours au réfrigérateur.

Les barbes sont un des meilleurs éléments de la coquille St-Jacques, le plus goûteux certainement, mais demandent un peu de patience au nettoyage. Il faut impérativement les passer au mixer car elles sont dures et leur cuisson demanderait, sous leur forme naturelle, au moins le double de temps que le reste. Quand on utilise de la coquille surgelée, les barbes sont absentes, quel dommage!

Les recettes: Elles sont légion et je ne les connais pas toutes, loin s'en faut, je me contenterai donc comme d'habitude d'exposer celles que je réalise usuellement:

A la Bretonne: Utiliser de la coquille blanche: compter 2-3 coquilles fraîches par convive. Passer les barbes au mini-mixer, en faire de la bouillie, les noix seront coupées ou déchiquetées (consistance des rillettes). Une grosse poignée de persil frais finement haché sans les queues et une belle halote ou un petit oignon haché pour 6 coquilles fraîches. Une biscotte crues également pour six coquilles. Sel,

poivre gris (pas trop).  
Le tout sera passé la poêle 3-4 minutes avec un peu de beurre salé en prenant garde de remuer presque tout le temps.  
Régaler cette préparation d'habitude dans les coquilles (garder pour la circonstance).  
Passer au four thermostat 8 chaleur tournante durant 12 minutes et servir très chaud.  
Une variante: remplacer le poivre gris par du safran, mais pour moi c'est un non-sens.  
  
A ma façon:  
Utiliser de la coquille corail. Pour moi, c'est sans nul doute la meilleure façon de manger la coquille Saint-Jacques: - 3 coquilles corail par personne.  
Couper en deux les noix dans le sens de l'axe. Mixer les barbes avec du persil frais (sans queue) et un petit oignon (pour 6 coquilles).  
Passer ce mélange (sans les noix) à la poêle, feu vif, avec du beurre salé durant environ 4 minutes.  
Pour ceux qui ne seraient pas sûrs de je conseille de frier persil et oignons en premier lieu en faisant jaunir la purée d'oignons, puis de rajouter la purée de barbes.  
D'autre part rissoler rapidement (faire sauter) les morceaux de noix au maximum une minute de chaque côté avec très peu de beurre, ajouter les corails (attention ils vont délayer et faire pacc... pachhh....)  
ho! ma chemise toute propre!!!! 30 secondes de chaque côté leur cuisson est achevée lorsque dorés ils deviennent jaunes...  
Ajouter la farce préalablement réchauffée, juste pour la réchauffer, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche délayée pour 3 coquilles, remuer vivement, feu vif une minute, puis réduire fortement la température qui ne doit pas dépasser 40° faute de voir la crème se délayer.  
Servir sur des assiettes chaudes.  
Le nec plus ultra, consiste à servir cette préparation avec des légumes frais que l'on aura cuits à part, mais pas bien souvent la saison de la coquille est finissante quand apparaissent les premiers légumes.  
(du moins en Bretagne).  
  
Ragoût de coquilles (blanches ou corail)  
Faire un roux blond léger auquel on incorpore les barbes mixées, 100 ml de Gewurztraminer, une cuillère à café de cognac, un demi sachet de court-bouillon en poudre (je préfère le Knorr).  
Cuire l'ensemble durant environ 20-25 minutes, cocotte découverte, bouillonnement léger.  
Faire cuire des pommes de terre à l'eau et, si l'on a du temps, quelques gnocchis (pâte à choux salée, faire des boudins de 2.5cm de long et les pocher).  
Ajouter 10 moules par coquilles (que l'on aura fait ouvrir préalablement et dont on aura filtré le jus), ajouter la sauce.  
10 minutes avant de servir mettre les noix de coquilles et éventuellement les corails (et non coraux) coupés en deux dans le sens de l'axe.  
Mon père ajoutait également quelques palourdes blanches (fausses palourdes) qui donnaient un petit rien de plus et qui flattait également le palais.  
Variante: Faire cette recette avec des pignons (raison d'un kilo de pignons frais par personnes).  
Brochettes.  
Cette recette s'accommode très bien de coquilles St-Jacques sans corail.  
Si l'on doit utiliser de la coquille surgelée ou congelée ne pas oublier de les faire tremper dans du lait entier cru durant une nuit au réfrigérateur en écumant bien ensuite.  
Enfiler sur des aiguilles brochette, un rond de carotte (ce qui permet de tenir le reste et restitue de l'humidité durant la cuisson), une noix de St Jacques, un bout de saumon frais, 1 quart de tomate, une carotte et l'on recommence, terminer par un rond de carotte.  
Cuisson: les temps de cuisson sont aléatoires, suivant que l'on utilise un four électrique ou gaz, chaleur tournante ou non, ou la braise.  
Chaleur tournante: entre 3 et 4 minutes (sur thermostat 8) Braise entre 4 et 5 minutes.  
Quelle sauce? Un beurre blanc, une homardine, une hollandaise.  
Une recette composée de St-Jacques: Les délices de Monal.

Les p<sup>o</sup>ncles  
Ma recette pr<sup>o</sup> :  
Sauter les p<sup>o</sup>ncles la po<sup>e</sup> au beurre salé (2 minutes en remuant bien), poivrer légèrement et ajouter un soupçon de sel. Napper de crème en remuant avec le beurre de friture, comme pour une escalope la crème.

Parsemer de persil frais haché menu (mais point trop ne faut) !

Au four : Nettoyer les p<sup>o</sup>ncles et les laisser dans la coquille creuse, ajouter une grosse noisette de beurre descargot, passer au gril 8 minutes thermostat 8-9.

Méli-mélo coquilles-p<sup>o</sup>ncles : Les coquilles et p<sup>o</sup>ncles sont po<sup>s</sup> ensemble durant 3 minutes, ajouter sur l'assiette un beurre blanc ou une hollandaise extrêmement

légère.  
Au gr<sup>o</sup> : Cuire les noix de coquilles sur un lit de gr<sup>o</sup> dans une passoire placée au-dessus d'une casserole deau bouillante durant 6-7 minutes, servir avec un beurre blanc.

Les vins d'accompagnement : Gewurztraminer, Bourgogne blanc, Bordeaux blanc, ou petit gris de Suisse (mais il faut en trouver).

Retrouvez cet article sur :

<http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/119-generalitees-sur-les-coquilles-saint-jacques>