

Salade tiède d'artichauts aux coques



« Faim de mer en fin de terre » - Éditions Chasse-Mariée - Glénat

Pour 4 personnes
Préparation : 40 minutes
(hors désablage des coques)

Ingrédients

- 1,2 kg de coques,
- 4 artichauts,
- 2 échalotes,
- 1 gousse d'ail,
- ½ verre de vin blanc sec,
- 1 noix de beurre,
- 1 branche de thym citron,
- 1 citron lavé,
- gros sel.

Dans une cocotte, mettre une échalote finement hachée, le vin blanc, une noix de beurre, la branche de thym citron, l'ail écrasé.

Faire frémir 2 minutes, jeter les coques et couvrir. Remuer les coques à la première vapeur. Recouvrir durant 1 minute.

Égoutter et décortiquer les coques.

Les conserver dans le jus de cuisson refroidi.

Préparer la vinaigrette.

Émincer l'échalote en fines rondelles, la blanchir à l'eau 2 minutes. L'égoutter et réserver.

Dresser les artichauts au milieu des assiettes, Déposer sur les fonds d'artichauts les coques tiédies dans leur jus puis égouttées, Assaisonner le tout avec la vinaigrette et l'échalote en ajoutant quelques herbes.

Avec le jus de coques, comme les moules, praires, palourdes, vous pouvez préparer des sauces fortes en goût iodé. Bien filtré dans un linge, et surgelé en cubes comme des glaçons, le jus apporte une saveur à votre cuisine marine.

Vinaigrette

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol,
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin,
1 petite cuillère à café de vinaigre balsamique,
1 petite cuillère à café de moutarde forte,
quelques herbes fraîches,
le zeste fin du citron.

Faire dégorger les coques à l'eau froide et au gros sel pendant deux heures en changeant l'eau froide deux fois pour bien les désabler, les égoutter de la même façon que les couteaux (en prenant soin de les retirer de l'eau et non de renverser le tout dans un égouttoir ce qui remettrait le sable avec les coquillages). Tailler les artichauts de façon à garder les fonds, ôter leur foie et les cuire dans un bouillon légèrement citronné pendant 10 minutes.