

La Nage de Palourdes à la Coriandre et Citronnelle

INGRÉDIENTS (4PERS) :

Palourdes:

- 1.5kg de palourdes
- 2 échalotes ciselées
- 1 petite botte de coriandres fraîche
- 2dl de vin blanc sec

Nage à la citronnelle:

- 2 carottes
- 1 fenouil
- 4 bâtons de citronnelle
- pistils de Safran
- 1 petite botte de coriandre
- 2dl de bouillon de légume (ou poisson ou encore volaille)
- 2dl de jus de cuisson des palourdes
- Sel, Tabasco
- 30g de beurre
- 1dl d'huile d'olive extra vierge
- 1 jus de citron

Garnitures:

- 1 petit piment doux
- Feuilles de coriandre

PRÉPARATION:

Les palourdes:

La Veille, mettre les palourdes à dégorger dans l'eau salée. Laisser une nuit dans le bac à légumes du frigo (il ne faut pas que ce soit trop froid) pour qu'elles rejettent le sable.

Le lendemain, égoutter et laver à grande eau plusieurs fois.

La Nage à la citronnelle :

Éplucher les carottes et les tailler en fines rondelles. Éplucher le fenouil puis l'éminder finement à l'aide d'une mandoline. Retirer les premières couches un peu dures des bâtons de citronnelle et les émincer en très fines rouelles. Effeuiller la botte de coriandre et réserver les feuilles pour la garniture.

Mettre le tout dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Saler très légèrement et faire suer. Mouiller avec le bouillon et cuire une dizaine de minutes.

CUISSON, FINITIONS ET DRESSAGE:

Dans une grande casserole, faire suer les échalotes avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les palourdes égouttées. Déglaçer avec le vin blanc, ajouter la coriandre et couvrir. Lorsqu'elles sont ouvertes, égoutter et filtrer le jus de cuisson dans une étamine. Réserver les palourdes au chaud (*Si vous n'avez pas de casserole assez grande, ouvrir les palourdes en plusieurs fois. Il faut qu'elles s'ouvrent rapidement, si elles cuisent trop longtemps elles vont se racornir et devenir caoutchouteuse...*)

Ajouter le jus de cuisson des palourdes à la nage, amener à ébullition, puis égoutter les légumes. Répartir les palourdes et les légumes dans de grandes assiettes chaudes.

À l'aide d'un mixer, monter la nage avec le beurre et un filet d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement (Sel, Tabasco) et finir avec une goutte de jus de citron. Répartir cette nage bien chaude sur les palourdes. Parsemer de feuilles de coriandre et de rouelles de piments doux.