



CRÈME DE PETITS POIS ET COQUES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de petit-pois
- 1 kg de coques
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 20 cl de bouillon de légumes
- 1 noix de beurre
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Sel, poivre



Progression

Rincer plusieurs fois les coques à l'eau froide pour enlever le sable
Dans une casserole, faire revenir l'échalote émincée avec une cuillère de beurre.
Ajouter les coques, le vin blanc, couvrir et les laisser s'ouvrir à feu vif. Compter 3 à 5 minutes.
Décoquiller les coques (garder quelques coques en coquille pour le dressage), filtrer le jus de cuisson.

Pendant ce temps, préparer la crème de petits pois en les mettant à cuire dans le bouillon de légumes, additionné d'un peu de jus de cuisson des coques si vous le souhaitez, puis filtrer le jus et le réserver.
Ajouter la crème, l'ail, les quelques feuilles de menthe et mixer le tout jusqu'à obtention d'une texture bien lisse.
Rectifier l'assaisonnement, puis passer au chinois pour une texture plus fine.

Dressage

Réchauffer doucement les coques.
Parallèlement, verser la crème de petits pois chaude dans des bols ou verrines.
Ajouter les coques au centre, un filet d'huile d'olive, quelques feuilles de menthe ou des jeunes pousses, et servir immédiatement.



Chef Nicolas ROTA
Cuisines & Saveurs – Chef Consultant
180 rue de la Lethumière
45200 AMILLY