

Coquilles Saint-Jacques à la Bretonne

Composition pour 8 personnes

<p><u>Eléments de base</u> 24 coquilles de 250 g soit 6 kg (portion moyenne). 100 g de beurre</p> <p><u>Garniture/sauce Bretonne</u> 25 g de beurre 150 g d'oignons 50 g d'échalotes 4 gousses d'ail 3 dl de vin blanc (muscadet) thym - laurier 40 g de chapelure 10 g de persil</p> <p><u>Champignons sautés</u> 250 g de champignons 25 g de beurre</p>	<p><u>Finition (gratin)</u> 50 g de beurre 10 g de chapelure</p> <p><u>Assaisonnement</u> Sel fin – poivre blanc du moulin</p>
---	--

Technique

a) Préparation de la garniture/sauce

- 1) Faire rissoler à la poêle et au beurre les oignons finement hachés. (*Il est recommandé de les saisir d'abord dans un peu d'huile brûlante avant de mettre le beurre ☞ le truc du chef*)
- 2) Ajouter les échalotes finement hachées et les faire revenir à blanc (sans aucune coloration)
- 3) Ajouter l'ail haché et faire chauffer quelques secondes.
- 4) Ajouter le thym et le laurier
- 5) Déglacer avec le muscadet et faire bouillir quelques minutes (pour détruire l'acidité du vin)
- 6) Ajouter les quartiers de champignons sautés au beurre (☞ technique normalement acquise avec la confection du bœuf Bourguignon)
- 7) Assaisonner de haut goût et cuire quelques minutes

b) Préparation des noix de coquilles

(elles sont préalablement coupées en 3 ou 4 selon grosseur – le corail n'est coupé en 2 qu'après cuisson)

- 8) Saler et poivrer les coquilles au dernier moment
- 9) Sauter rapidement à la poêle et au beurre chaud les noix de coquilles et les égoutter au fur et à mesure. Elles doivent être dorées.
(Le but du rissolage n'est surtout pas de les cuire mais seulement de les colorer. Les coquilles finissent leur cuisson dans la sauce et pendant leur « gratinage »
- 10) Idem (8 et 9) pour les noix de corail

Nota : Il est hautement recommandé de les sauter par petites parties.

Le truc du chef (détaillé pour les débutants): *Pour mieux les saisir sans risque de brûler le beurre, je chauffe ma poêle à feu vif et j'y ajoute une cuillère d'huile. Dès qu'elle commence à fumer, j'y mets les noix de coquilles (sur une seule couche et toujours à plein feu). Je ne mets le beurre qu'après les coquilles. C'est plus sûr et on y gagne en rapidité et en efficacité.*

C) Confection et finition des coquilles à la Bretonne

- 11) Adjoindre les noix de coquilles dans la garniture/sauce Bretonne bouillante
- 12) Faire prendre rapidement un tour d'ébullition (pas plus)
- 13) Hors du feu, ajouter tout ou partie de la chapelure pour obtenir une liaison légère
- 14) Ajouter le persil haché et mélanger.
- 15) Dresser les coquilles et disposer un beau corail (réservé à cet effet) sur chacune
- 16) Saupoudrer de chapelure
- 17) Arroser de beurre fondu

C) « Gratinage » des coquilles à la Bretonne (10 à 15 minutes avant de servir)

- 18) Enfourner les coquilles à four très chaud (220° C – Th 7-8) pendant 10 à 15 minutes pour mener ensemble, leur réchauffement, leur fin de cuisson et leur coloration.