

Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise

Composition pour 8 personnes

Éléments de base 24 coquilles de 250 g soit 6 kg (portion moyenne). 50 g de beurre 50 g d'échalotes 2 dl de muscadet	Sauce « vin blanc » (☞ les autres sauces de base) <i>Velouté (très léger) (facultatif)</i> Nota : cette sauce peut aussi être traitée par réduction
Moules au muscadet 1 kg de moules 30 g d'échalotes 1,5 dl de muscadet	Roux blanc 10 g de beurre 10 g de farine
Champignons cuits à blanc 250 g de champignons 5 cl d'eau 10 g de beurre ½ citron (jus) sel	Mouillement 2,5 dl de fumet de poisson + jus de cuisson des moules + jus de cuisson des coquilles + jus de cuisson des champignons facultatif : 5 cl de vraie crème sans additifs
	finition de la sauce 200 g de beurre 3 jaunes d'œufs
	Assaisonnement Sel fin – poivre blanc du moulin

Technique

a) Cuisson des coquilles (15 minutes avant de les servir)

- 1) Faire suer au beurre (sans aucune coloration) les échalotes finement ciselées dans un récipient assez large pour ne pas que les coquilles se superposent.
- 2) Ajouter les noix de coquilles entières, bien lavées et épongées et les faire bien raidir des 2 cotés sans aucune coloration.
- 3) Mouiller à mi-hauteur avec un très bon muscadet (non acide) et porter rapidement à une température proche de l'ébullition mais sans faire bouillir.
- 4) Couvrir d'un papier alu et d'un couvercle et pocher (sans ébullition) doucement pendant 5 minutes.
- 5) Egoutter les coquilles au terme de leur cuisson

b) Moules au muscadet

- 1) **Facultativement**, faire suer au beurre (sans aucune coloration) les échalotes finement ciselées
- 2) Ajouter les moules, une brindille de thym, ¼ de feuille de laurier, le muscadet et quelques tours du poivre blanc du moulin
- 3) Faire ouvrir à couvert en plein feu en les sautant de temps en temps
- 4) Egoutter, décoquiller et réserver les moules
- 5) Laisser reposer le jus de cuisson quelques minutes, le filtrer et le réserver

c) Champignons émincés cuits à blanc

- 1) Faire bouillir l'eau, le sel, le jus de citron et le beurre dans un petit récipient
- 2) Ajouter les champignons émincés
- 3) Couvrir d'un rond de papier et faire cuire 5 minutes

d) La sauce vin blanc

Nota : on peut aussi confectionner cette sauce uniquement par réduction. Dans ce cas, il faut augmenter les proportions de fumet de poisson (1/2 litre pour 8 personnes) et les proportions de beurre (☞ sauce vin blanc - les autres sauces de base)

Il est préférable de n'effectuer la finition (jaunes et beurre) qu'au dernier moment.

- 1) Dans un récipient inoxydable, verser le fumet bouillant additionné du jus de moules sur le roux blanc froid et remuer rapidement avec un fouet
- 2) Ajouter facultativement la crème et faire réduire rapidement en remuant de temps en temps avec un fouet, jusqu'à ce que le velouté nappe le dos d'une cuillère.
- 3) Verser petit à petit sur les jaunes d'œufs en fouettant constamment
- 4) Monter au beurre (: ajouter le beurre par petits parcelles en fouettant jusqu'à sa fonte totale). La sauce ne doit pas bouillir.
- 5) Si besoin, ajouter quelques gouttes de jus de citron.
- 6) Réserver au chaud au bain-marie non bouillant
- 7) Adjoindre le jus de cuisson des coquilles réduit à glace (réduit jusqu'à consistance d'un sirop) **ou** verser la sauce vin blanc dans cette glace.

e) Finition des coquilles (au dernier moment)

- 1) Couper les coquilles dans leur circonférence en 3 ou 4 escalopes et les mettre dans un récipient
- 2) Ajouter les champignons cuits à blanc et bien égouttés
- 3) Adjoindre quelques cuillères de sauce et faire chauffer sans bouillir
Nota : il est prudent de mettre de la sauce non montée au beurre et aux jaunes (réservée à cet effet)
- 4) Napper le fond des coquilles avec la sauce et les remplir avec les noix de Saint Jacques et les champignons
- 5) Border chaque coquille d'un cordon de moules pochées au muscadet
- 6) Normalement, on devrait les décorer avec une ou 2 lames de truffe et un champignon tourné
- 7) Napper de sauce

f) Glacage des coquilles à la Nantaise

- 8) Glacer vivement sous le gril du préchauffé