

# Coques ouvertes à l'eau de mer, beurre de citron vert

par Olivier Beurné – restaurant L'Amphitryon à Lorient

• Pour 4 personnes •

1 kg de grosses coques  
4 belles pommes de terre type charlotte ou amandine  
1 échalote  
1 dl de vin blanc sec  
1 dl de crème  
100 g de beurre  
Sel et poivre du moulin

- ◆ Faire bouillir un fond d'eau de mer (1cm) dans une poêle. Jeter une poignée de coque dedans, les retirer dès qu'elles sont ouvertes sans attendre (5 à 7 secondes). Répéter pour l'ensemble du stock de coques. Les décortiquer.
- ◆ Préparer une réduction en faisant réduire de moitié 1 dl de vin blanc et une échalote finement ciselée. Ajouter 1 dl de crème, porter à ébullition et incorporer 75 g de beurre. Mixer au mixeur plongeant et ajouter le zeste d'un citron vert.
- ◆ Cuire des pommes de terre à l'eau salée (ou en papillote sur un lit de gros sel au four), les éplucher après cuisson, les détailler en rondelles.
- ◆ Pour dresser, disposer les pommes de terre en assiette creuse, poser ensuite des coques et napper de beurre blanc au citron vert.