



CUILLERES DE COQUES AU JUS DE MANDARINES ET CITRON CONFIT



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 15 mn (5 +10)

La veille ou le matin pour le soir

Pour une vingtaine de cuillères:

1 kg de coques

2 échalotes

Le jus de 3 mandarines

¼ citron confit

1 càc d'huile d'olive

Ciboulette et coriandre hachées fin (2 ou 3 càs)

Sel et poivre (poivre long si on veut)

Commencer par faire tremper les coques plusieurs fois dans de l'eau salée en les brassant pour qu'elles rendent leur sable.

Les faire ouvrir sur feu vif, sans rien d'autre comme on le fait avec les moules (environ 5 minutes).

Lorsque les coques sont ouvertes, filtrer l'eau de cuisson et la garder.

Dans une casserole, faire fondre doucement les échalotes finement émincées. Lorsqu'elles sont transparentes, les arroser du jus des clémentines et cuire jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux. Ajouter alors un verre de l'eau de cuisson des coques, le citron confit réduit en petits dés de la taille des coques et faire réduire à nouveau pour qu'il reste la valeur d'une tasse à thé de jus. Ajuster l'assaisonnement, laisser refroidir et réserver.

Pendant la réduction du jus ôter les coquilles des coques et dès que le liquide est froid les mettre à mariner dedans, ajouter la ciboulette. Réserver

Servir dans des cuillères avec un petit peu de jus, remettre quelques herbes et une râpée de poivre.