



Coques au beurre de thym

Type : Principal

Préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4 personnes :

3 kg de coques fraîches

1 petit bouquet de thym frais

Quelques brins de ciboulette

1 bouquet garni

250 g de beurre doux (ramolli)

10 cl de vin blanc sec

Sel, Gros sel, Poivre noir

100 g de mirepoix (25 g de

carottes, 25 g d'oignons, 25 g

d'échalotes et 25 g de céleri-

branche, tous détaillées en petits dés)

Préparation :

Eplucher puis détailler en très petits dés les ingrédients du mirepoix.

Faire suer la garniture et le bouquet garni dans une grande sauteuse, en ajoutant 30 g de beurre. Bien remuer.

Dès que les légumes sont bien fondants, déglacer la préparation avec le vin blanc, porter à ébullition puis ajouter les coques à la sauteuse.

Saler, poivrer, bien remuer constamment et vivement à feu vif jusqu'à ce que les coques s'ouvrent, en continuant à remuer vivement.

Retirer ensuite les coques ouvertes à l'aide de l'écumoire, et retirer une coquille sur chaque coque, puis les réserver.

Préparation du beurre de thym :

Effeuille le thym et malaxer ensemble le restant du beurre avec les feuilles de thym.

Prélever 10 cl de la garniture marinière, la filtrer à l'aide du chinois puis la verser dans une casserole, incorporer le beurre au thym par petites noisettes, en fouettant pour bien émulsionner.

Incorporer en fin de préparation 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée.

Bien mélanger.

Ajouter les coques et bien mélanger à nouveau.

Les coques que nous vous vendons sont prêtes à consommer (sans sable)

ETS RAIMBAUD William & Fanfan - Viviers au Veillon – Marché Arago

Vous retrouverez toutes les recettes sur notre site internet

<http://www.raimbaud-william.fr>