
FEVETTES ET PALOURDES DE DIDIER

(PECHEUR A PIEDS) POUSES ET POIVRE DE CASSIS

Ingrédients

POUR LE BOUILLON

- 8 noix décoquillées fraîches
- 1L d'eau minérale
- 20 gr de kombu royal
- 10 gr de dulse
- 5 gr de wakame.

Départ à froid porter à 60° pendant 40 minutes. Passer.

POUR L'HUILE DE FEUILLE DE CASSIS

- 200 gr de jeunes pousses de cassis cueillies dans votre jardin...
La roquette peut permettre un accord intéressant aussi.
- 200 gr d'huile de pépins de raisins bio.
- Mixer 7 minutes à 70°, passer, refroidir rapidement. Si vous ne possédez pas de machine type Thermomix, vous pouvez mixer, porter à 70° puis refroidir dans un bol posé sur des glaçons.

PREPARATION

Blanchir 30 secondes 400g de fèves extra fraîches, dans une eau bien salée, puis décortiquer la première peau.

Citronner légèrement les palourdes décoquillées 3 minutes avant le dressage.

Disposer une pointe de couteau de confiture de cassis, puis les palourdes.

Tiédir les fèves dans le bouillon d'algues légèrement beurré, recouvrir les palourdes de fèves, et une cuillère à café d'huile de cassis.

Poivrer avec le poivre de cassis.

Nous recommandons un Sancerre blanc de Sébastien Riffault, la cuvée «Les Quarterons» 2014 pour accompagner cette recette d'Hugo Roellinger.

© Olivier Roellinger