

Coquilles Saint Jacques, écrasé de pommes de terre embeurrées de fenouil

Par Madeleine Muller



Ingrédients

- 500g pommes de terre Bintje
- 150g lait frais entier
- 80g beurre de Bresse Etrez
- sel
- 1 fenouil
- 20 tiges d'aneth (10 tiges fines fenouil sauvage)
- 1 cuillère à café huile d'olive
- 20g beurre de Bresse Etrez
- 15 coquilles Saint Jacques
- 1 cuillère à café huile d'olive
- 10g beurre de Bresse Etrez
- 1 cuillère à café de pastis
- fleur de sel
- poivre du moulin

Préparation

Nettoyer correctement les coquilles, sans oublier d'enlever la petite partie blanche soudée au muscle et qui durcit à la cuisson, les laver, sécher dans du papier absorbant et réserver au frais. Éplucher les pommes de terre, les laver, les couper en morceaux, cuire 15 à 18 minutes selon grosseur dans une eau froide salée.

Émincer le fenouil, le faire fondre doucement dans une poêle à couvert avec un peu d'huile d'olive et du beurre. Blanchir les tiges d'aneth 3 minutes dans une eau fortement salée, rafraîchir dans une eau glacée, sécher. Mixer ensemble le fenouil et les tiges d'aneth.

Égoutter les pommes de terre, les laisser dessécher une minute à feu doux, incorporer le lait bouillant et le beurre, écraser au presse-purée et fouetter vivement pour émulsionner la purée.

Terminer par la cuisson des coquilles. Faire mousser l'huile et le beurre restant dans une poêle, chauffer les coquilles vivement sur une face une à deux minutes selon grosseur, les retourner, stopper la cuisson, la chaleur résiduelle suffira à cuire l'autre face des coquilles.

Dresser la purée dans des assiettes chaudes, puis l'embeurrée de fenouil, poser les coquilles par-dessus. Déglacer la poêle avec le pastis et verser sur la purée. Pour terminer un peu de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre, une sommité de fenouil pour le décor.