

Bouillon de palourdes aux pommes de terre grelot jaunes, tomates confites, herbes fraiches

Recette pour 4

Description

Chaleur, réconfort, un bien être à partager, un plaisir des saveurs de la mer et des légumes de la terre.

L'astuce du chef

Beaucoup de coquillage peuvent s'adapter à cette recette, faites vous plaisir.

Ingrédients

Tomates confites

- 2 Tige Basilic thaï
- 1 Unité(s) Barquette de tomates cerise
- 2 Cuil. à thé Sucre glacé
- 80 Ml Huile d'olive
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 3 Gousse(s) Ail écrasé

Pommes de terre

- 0.50 Bâton(s) Citronnelle
- 2 Gousse(s) 3 poivres
- 280 Gr Pommes de terre grelots
- 0 Baies 3 poivres

Bouillon de coquillage

- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 2 Unité(s) Feuilles de Combava
- 32 Unité(s) Palourdes
- 200 Ml Vin blanc

Montage et finition

- 8 Feuille(s) Basilic thaï
- 2 Branche(s) Aneth
- 2 Branche(s) Feuille(s) de coriandre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **195 F°**

Mise en place

Retirez les tiges du basilic thaï, coupez en deux ou trois la citronnelle.

Coupez les pommes de terre en deux.

Tomates confites

Coupez les tomates cerises en deux, les déposer dans un plat allant au four.

Les saupoudrer de sucre glace, de l'huile d'olive, salez et poivrez.

Ajoutez les tiges de basilic, la citronnelle et 3 gousses d'ail légèrement écrasées en chemise.

Enfournez dans le four doux pour 1h15 minutes environ.

Pommes de terre grelot

Dans un sautoir (casserole), faites revenir dans un peu d'huile d'olive, un demi bâton de citronnelle, 2 gousses d'ail entière et les pommes de terre.

Assaisonnez de sel suffisamment, ajoutez-y 125 ml de bouillon de coquillage, baissez le feu à doux, placez un couvercle, laissez mijoter 10 minutes environ.

Les pommes de terre vont se devenir fondantes au terme de la cuisson.

Bouillon de coquillage

Dans une cocotte, faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive sur un feu vif avec la citronnelle coupée en deux et les feuilles de combava.

Ajoutez les palourdes, mélangez un peu, déglacez au vin blanc, poivrez et laissez cuire à couvert 2 minutes environ pour laisser les palourdes s'ouvrir.

Baissez le feu de manière à garder le bouillon chaud avec les palourdes.

Portez une dernière fois à ébullition avant de servir.

Montage et finition

Dans une assiette creuse, déposez les pommes de terre fondante, déposez 8 palourdes ouvertes par assiette.

Déposez les tomates cerises joliment dans l'assiette, arrosez du jus de cuisson des tomates.

Versez le bouillon chaud de coquillage.

Déposez ici et là les brins d'aneth et parsemer les feuille de basilic thaï ainsi que les pousses de coriandre.

Bon appétit!