

N°104



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

P O I S S O N

**Coquilles Saint-Jacques vapeur,
pommes de terre et boudin noir**

Photographies de Marie-Pierre Morel - éditions Marabout



NICOLAS

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Pour 6 personnes

6 pommes de terre à chair ferme (ratte ou roseval)

1 petit boudin noir | 6 noix de Saint-Jacques

20 g de beurre | 10 cl de crème fleurette fraîche

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau chaude pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Faites chauffer une poêle, ouvrez la peau du boudin et étalez-le sur toute la surface de la poêle.

Faites cuire doucement jusqu'à ce que le boudin soit trop cuit et croquant. Réservez.

Réchauffez puis écrasez les pommes de terre avec le beurre et la crème juste avant de servir. Disposez dans de petites coupelles ou des assiettes.

Faites cuire les coquilles à la vapeur pendant 3 à 4 minutes.

Posez-les sur les pommes de terre, parsemez de boudin puis servez.

- Nez : beurré puis de fruits jaunes, de coing.
- Bouche : typé avec une finale tendue.



le conseil de votre caviste :

Château de Marsannay 2006
Marsannay blanc

Et aussi :

Bulle de Blanquette la Première
Bulle au monde, Sieur d'Arques
2003

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION