

BASTIDE ODEON

«Noix de Saint-Jacques et Supions en Persillade, Tagliatelles de Légumes» *Chef Hugues Germany*

SYNTHESE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€

TEMPS

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

12 coquilles Saint-Jacques
20 palourdes
500 g de supions
1 dl d'huile d'olive
1 citron
100 g de carottes
1 poireau
1 courgette
1 bouquet de persil
3 gousses d'ail
80 g de beurre
1/2 dl de vin blanc
Sel et poivre du moulin



PREPARATION

Faire ouvrir par son poissonnier les coquilles et réserver les noix.
Nettoyer les supions et les tailler finement.
Faire ouvrir les palourdes dans un sautoir à feu vif avec le vin blanc.
Passer à la passoire et récupérer le jus pour faire le jus de cuisson.

Tailler les légumes en julienne et les blanchir à l'eau bouillante salée. Hacher finement ail et persil.
Colorer vivement les Saint-Jacques et supions à l'huile d'olive pendant 1 minute.
Chauffer la julienne de légumes dans une casserole avec les palourdes et le jus de cuisson.

Dresser sur une assiette légumes, Saint-Jacques, supions et palourdes.
Ajouter dans une poêle bien chaude beurre, ail, persil et jus du citron. Ajouter la persillade en finition.

A table ! Bon appétit ...

REMARQUES

Le persil peut être remplacé par de la coriandre fraîche ou du basilic pour une recette encore plus méditerranéenne.

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Chablis Vieilles Vignes, Domaine Saint-Clair, Brocard 2012.

A DEGUSTER : RESTAURANT LA BASTIDE ODEON
7 rue Corneille 75006 Paris
T. 01 43 26 03 65
Site internet : www.bastideodeon.com

**RESTO
PARTNER**
L'amour d'une cuisine de qualité