

"TRIPES" DE COQUILLES SAINT-JACQUES **(Recette d'Olivier RÆLLINGER)**

Ingrédients pour 4 personnes :

Barbes de 24 coquilles Saint-Jacques
200 gr de gros sel
1 petit oignon
1 grosse carotte
2 grosses noix de beurre
2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
4 cuillères à soupe de Porto blanc ou autre VDN
25 cl de vin blanc sec

Récupérer les barbes des Saint-Jacques, c'est à dire leurs parties dentelées. Les mettre dans un égouttoir et les frotter avec le gros sel pour faire disparaître la matière "visqueuse" qui les recouvre. Bien les rincer jusqu'à obtenir une couleur rosée. Les aligner grosso-modo sur une planche à découper et les débiter en lanières de 1 cm environ.

Dans une casserole, porter à ébullition le vin blanc sec et le flamber pour lui ôter son acidité et son alcool. Réserver.

Passer les carottes et l'oignon à la mandoline équipée d'un peigne de 2 mm. Tailler les bâtonnets obtenus en petits dés de 2 mm de côté environ.

Dans la grande casserole faire fondre une grosse noix de beurre. Y saisir les bardes pendant 4 minutes et les transvaser dans une passoire placée au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus de cuisson.

Dans cette même casserole, sans la rincer, faire fondre la deuxième grosse noix de beurre. Y faire revenir les dés d'oignon et de carottes, sans les faire colorer. Déglacer avec le mélange de vinaigre et de porto blanc et ajouter le jus de cuisson. Laisser bouillonner le tout pendant 1 minute. Ajouter le vin blanc puis les bardes et cuire le tout à couvert durant 50 minutes environ à petit feu. Surveiller attentivement l'évaporation du liquide. Si besoin, remettre un peu d'eau ou mieux encore, un peu de fumet de poissons pas trop corsé.

Si cette préparation est servie en entrée, la répartir dans des mini cocottes « Revol » chauffer au préalable.

Si cette préparation doit être servie en plat de résistance, doubler les quantités et faire cuire 10 pommes de terre en robe des champs. Les éplucher, les couper en 2 et les servir en accompagnement des "tripes". Répartir les tripes de Saint-Jacques avec leur jus dans des assiettes chaudes et ajouter les pommes de terre sur le dessus.

Dans les 2 cas, servir immédiatement.

