

COQUES, MOULES ET POISSONS EN MINESTRONE



Ingrédients pour 6 personnes

- ⊗ 2 kg de coques
- ⊗ 500 g de dos de cabillaud
- ⊗ 4 échalotes
- ⊗ 1 blanc de poireau
- ⊗ 100 g de haricots blancs cuits(en boîte)
- ⊗ 1 oignon
- ⊗ 50 g de lardons
- ⊗ 4 brins de basilic
- ⊗ 2 feuilles de laurier
- ⊗ 1 pincée de piment de Cayenne
- 2 kg de moules
- 20 cl de Riesling
- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 tomate
- 1 pincée de safran
- 1 brin de thym
- 120 g de beurre salé

Préparation

- ⊗ rincer abondamment les coques
- ⊗ gratter, laver les moules à grande eau
- ⊗ peler, hacher les échalotes
- ⊗ dans un faitout faire fondre 20 g de beurre et faire dorer les échalotes
- ⊗ ajouter les moules, le vin, le thym, le laurier
- ⊗ couvrir et porter à feu vif 5 mn en secouant
- ⊗ faire de même avec les coques
- ⊗ décoquiller les moules et les coques en réservant le jus de cuisson filtré
- ⊗ éplucher les carottes, le poireau, la courgette, les tailler en petits dés
- ⊗ peler, émincer l'oignon
- ⊗ mettre tous ses ingrédients dans une sauteuse avec les lardons
- ⊗ couvrir, faire fondre 5 mn à feu doux
- ⊗ ajouter le jus de cuisson, le safran, le piment
- ⊗ couper le cabillaud en morceaux(1 par personne),les mettre dans la sauteuse
- ⊗ cuire encore 8 - 10 mn à couvert, réserver le poisson
- ⊗ couper la tomate en dés, ciseler le basilic
- ⊗ égoutter les haricots
- ⊗ ajouter la tomate, les haricots dans la sauteuse
- ⊗ ajouter les moules, coques et poisson, laisser chauffer 2 -3 mn
- ⊗ retirer le poisson, égoutter le tout et le répartir dans des assiettes chaudes parsemer de basilic
- ⊗ remettre le jus de cuisson à feu doux, ajouter peu à peu 100 g de beurre salé en noisette en fouettant
- ⊗ napper les assiettes de ce jus sans attendre

Servir très chaud

