

Paul Bocuse

p. 16

Coquilles  $S \frac{T}{=}$  Jacques

à la crème d'oeille

Faire revenir l'échalote dans du  
beurre, sans coloration. Mouiller avec  
le vin blanc, le vermouth et le fond  
de poisson. Ajouter la crème fraîche  
et laisser épaissir à feu moyen une  
dizaine de minutes.

Couper les coquilles dans le sens  
de l'épaisseur.

Faire cuire les coquilles 2 à 3 mn  
à feu doux, au beurre (dans une  
sauteuse) sans coloration.

Finir de lier la sauce en la  
foiétant sur feu moyen-doux avec  
le beurre coupé en petits morceaux.  
Ajouter les feuilles d'oeille ciselées  
que l'on laisse cuire sur un feu  
très doux 2 mn. Lier éventuellement avec 2  $\frac{1}{4}$   $\frac{1}{4}$

Disposer les coquilles sur le plat et  
napper de sauce.

on peut ajouter des langoustines crues  
à la poêle et réchauffés au dernier  
moment.

Faire revenir l'échalote dans de  
l'huile, dans coloration, puis avec  
le vin blanc, le remettre et le fond  
de cuisson. Ajouter la crème fraîche  
et laisser épaissir à feu moyen sans  
dépasser ce moment.  
Couvrir les coquilles dans le cas  
de l'échauder.

Faire cuire les coquilles 2 à 3 min  
à feu doux, en huître (dans une  
sauteuse) dans coloration.  
Faire de leur la sauce et la  
faire épaissir au feu moyen - doux avec  
le beurre coupé en petits morceaux.  
Ajouter la friture de coquilles crues  
que l'on laisse cuire sur un feu  
très doux 2 min. Bien échauffer avec le plat  
à servir les coquilles sur le plat  
après de sauce.