

Il y a coquilles et coquilles

Date : 13 janvier 2021

Non sans mal, en conjuguant plusieurs sources d'informations, j'espère avoir enfin réussi à traquer la recette des extraordinaires coquilles de chez Courtin (Concarneau).



1. faire revenir les noix de Saint Jacques dans du beurre de baratte frais et des oignons
2. si besoin, s'inspirer d'[ICI](#)
3. les laisser confire 3 semaines au frigo dans du beurre de baratte
4. les cuisiner de nouveau avec du beurre, des oignons et de la mie de pain de marin
5. à ce stade, acter la possibilité de congeler éventuellement la préparation
6. verser la préparation dans un contenant adapté (de préférence dans de vraies coquilles)
7. ajouter de la chapelure
8. le moment venu, réchauffer au four avec une noisette de beurre

Pour mémoire :

- on trouve facilement du beurre de baratte (notamment chez Grand Frais ou chez Leclerc)
- après minutieuse enquête, et sans rire, j'indique qu'il est possible de se fournir en pain de marin (de 3 livres), sur commande téléphonique le jour pour le lendemain, à la boulangerie Jaffrézic Lancien - fournisseur de la maison Courtin (204 rue de Lanriec à Concarneau - ex boulangerie du Rouz - téléphone : 09 63 66 45 14)
- je précise qu'aujourd'hui je ne connais pas exactement la durée de conservation du pain de marin, mais que ça ne saurait tarder. ;-)

Pour ce qui me concerne, je vais retenter le coup dès demain, avec 5 kilos de coquilles de la baie de Saint Brieuc (sans corail, évidemment).

Je n'oublie pas qu'il y a meilleur encore que cette préparation en coquilles, c'est très exactement la même préparation en cuillères à l'apéritif : une tuerie, qu'ils disent les d'jeunes (je valide). ;-)

Et en attendant le résultat, je vais me faire dès demain midi avec mon amie moldave une petite

CITOYEN D'ILLE-ET-VILAINE

Rien n'oblige à adopter ce qui n'est qu'une marque industrielle et commerciale
<http://etreounepasetrebretillien.com>

raclette écolo, c'est-à-dire à la bougie : ça aussi, c'est vraiment génial !... :-) :-) :-)

