

SALADE PAYSANNE DE LA MER

Ingrédients: (à moduler selon l'appétit)

Pour 4 personnes

200 gr de Pommes de terre à chair ferme
300 gr de moules
300 gr de coques
Saumon fumé
Vin blanc
1 grosse échalote
Beurre
Ciboulette
Sel, poivre

Préparation

- ✚ Faire cuire les pommes de terre à l'eau, 15/ 20 minutes, les égoutter, les éplucher, ensuite les couper en rondelles.
- ✚ Laver les moules, éplucher et émincer l'échalote.
- ✚ Faire fondre l'échalote dans une casserole avec du beurre, y ajouter les moules, le vin blanc (environ 10 cl), sel, poivre. Les faire ouvrir sur feu vif en secouant la casserole. Dès qu'elles sont ouvertes, récupérer le jus, les décortiquer.
- ✚ Laver les coques à grande eau, les laisser tremper dans l'eau pour les débarrasser du sable.
- ✚ Faire fondre l'échalote dans une casserole avec du beurre, y ajouter les moules, le vin blanc (environ 10 cl), sel, poivre. Les faire ouvrir sur feu vif en secouant la casserole. Dès qu'elles sont ouvertes, récupérer le jus, les décortiquer.
- ✚ Mettre dans un faitout le jus de cuisson des moules et des coques, du beurre, des échalotes finement coupées. Ajouter les pommes de terre, vin blanc. Faire réduire au maximum, ajouter les moules et les coques que l'on a conservées de côté.
- ✚ Emincer le saumon fumé.
- ✚ Faire chauffer les assiettes.
- ✚ Répartir dans les assiettes chaudes, la préparation ci-dessus, déposer le saumon en lamelles, puis arroser du jus de cuisson, et de la ciboulette finement coupée.