Ecrit par Echo du Mardi le 20 juin 2026

La recette de coquillages cuits en marinière du chef Denis Martin

Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant La Belle Vie, à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de coquillages cuits en marinière avec crème de laitue à l'huile Picholine, algues marinées et écume iodée.

Ingrédients (pour 4 personnes)
Coquillages :
– 400 g de couteaux
– 400 g de moules de bouchot
– 300 g de palourdes
– 300 g de coques
– 1 échalote
– 1 gousse d'ail
– 100 ml de vin blanc sec
– 20 g de beurre doux

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 juin 2026

– 2 branches de persil plat
– Poivre du moulin

Plonger les coquillages (couteaux, moules, palourdes, coques) dans de l'eau salée pendant 1 à 2 h pour les débarrasser du sable. Brosser si nécessaire, rincer à l'eau claire.
Ciseler l'échalote et hacher l'ail. Dans une grande sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter échalote et ail, suer 1 min sans coloration. Ajouter les coquillages, mouiller au vin blanc, couvrir et cuire à feu vif 1-2 min jusqu'à ouverture. Égoutter, filtrer le jus de cuisson (conserver pour l'écume), décoquiller pour le dressage.

Crème de laitue à l'huile d'olive picholine :
– 200 g de laitue bien verte
– 100 ml de crème liquide entière
– 40 ml d'huile d'olive Picholine
– Sel fin

Blanchir la laitue 30 sec dans de l'eau bouillante salée, refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Égoutter, mixer finement avec la crème liquide chaude. Monter au mixeur plongeant avec l'huile d'olive picholine jusqu'à obtenir une texture onctueuse et brillante. Rectifier le sel.

Algues marinées et salicornes :
– 50 g d'algues fraîches (dulse, wakamé ou laitue de mer)
– 40 g de salicorne fraîche
– 20 ml d'huile d'olive Picholine
– 10 ml de vinaigre balsamique blanc
– Fleur de sel

Blanchir la salicorne 20 sec, refroidir. Mélanger avec les algues fraîches, assaisonner d'huile d'olive et vinaigre balsamique blanc, fleur de sel. Réserver.

Fruits :
– 1 pomme Granny Smith
– 1 pomelo rose
– Jus de citron

Tailler la Granny Smith en petits dés, citronner légèrement. Prélever les suprêmes du pomelo, couper en petits segments.

Écume iodée :
– 20 ml de crème liquide (facultatif pour arrondir le goût)
– 200 ml du jus de cuisson filtré des coquillages
– 1 g de lécithine de soja

Chauffer doucement le jus de cuisson filtré et la crème. Ajouter la lécithine de soja, émulsionner au

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 juin 2026

mixeur plongeant en maintenant la tête légèrement inclinée pour créer une mousse stable.

Dressage :
Disposer la crème de laitue au fond de l'assiette. Déposer harmonieusement les coquillages. Répartir la brunoise de pomme, les segments de pomelo, les algues et salicornes. Verser l'écume iodée en dernière minute pour qu'elle arrive encore aérée.
Finition : filet d'huile d'olive picholine, herbes marines fraîches ou micro-pousses.

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !