Ecrit par Echo du Mardi le 8 juin 2024

La recette de couteaux de mer du chef Glenn Viel

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de couteaux de mer avec bouillon de pistou.

Pistou :
– 2 bottes de basilic
– 10gr de pignon de pins
– 15gr de parmesan râpé
– 1gr de sel

Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

Couteaux :
– 26 pièces de couteaux

Ouvrir les couteaux a cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la

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 8 juin 2024

partie inferieur pour le bouillon de pistou). Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

Pâte pignon de pins :
– 50gr pignon de pins
– 5cl huile d'olive
– 5cl jus de citron

Mixer le tous pour avoir la consistance d'une pâte.

Bouillon de pistou :
– Pistou
– 1/2 pièce d'échalote
– 5gr de beurre

Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre, finir la coloration. Rajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire infuser à feu doux 4 minutes puis filtrer. Garder au chaud.

Pain brioché sur le galet :
– 100gr de farine
– 4gr de levure
– 4gr de sucre
– 2gr de sel
– 10gr de beurre
– 66gr de sel

Pétrir la pate, laissé reposé 30 minutes. Détailler a la forme souhaité, doré le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10minutes a 180°C.

Chips de tapioca :
– 1 litre d'eau
– 150gr de tapioca
– 45gr poudre d'algue

Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale de l'eau, mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser séché. Puis frire a 200°C.

Dressage :
Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud pardessus. Pauser quelque feuilles de basilic juste tomber avec des pignons de pins torréfier a coté. Dans une cuillère mètre la pate de pignon ,et le pain avec la chips proche de l'assiette.

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 8 juin 2024

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 !