

## Recettes

### CLAM CHOWDER

Ingrédients	Quantité
Palourdes	1.300 kg
Oignons ciselés	1.625 kg
Céleri rave (macédoine)	1.625 kg
Carottes (macédoine)	1.625 kg
Pommes de terre (macédoine)	3.250 kg
Beurre	1.300 kg
Farine	1.300 kg
Crème	830 g
Vinaigre de vin	0.30 L
Vin blanc	0.30 L
Sel, poivre	PM

- Ouvrir les palourdes façon marinière (vin blanc) et réserver le jus de cuisson
- Décoquiller les palourdes et réserver
- Faire suer les oignons, carottes, céleri et pommes de terre
- Recouvrir d'eau et du jus de cuisson des palourdes
- Cuire 15 à 20 min à frémissement
- Pendant ce temps, réaliser un roux et détendre avec la crème,
- Ajouter le roux crémer à la soupe
- Rectifier l'assaisonnement
- Dresser

### VOL AU VENT DE PALOURDES ET BEURRE DE POIVRONS

Ingrédients	Quantité
Plaques de feuilletage	5 pièces
Beurre de poivrons	750 g
Palourdes décortiquées	2.250 kg
Jaunes d'œuf (dorure)	5 pièces

- Ouvrir les palourdes en vapeur et les décortiquer. Réserver
- Réaliser les vols au vent en pâte feuilletée. Dorer
- Cuire à 200°C pendant 15 à 20 min
- En fin de cuisson, garnir les vols au vent d'une palourde décortiquée et de beurre de poivrons

## MAKIS DE PALOURDES

Ingrédients	Quantité
Riz à sushi ou rond	1 kg
Palourdes décortiquées	2.250 kg
Vinaigre de riz	20 cl
Sucre semoule	50 g
Feuilles de Nori (algues)	20 pièces
Sauce Soja	10 cl
Gingembre frais râpé	15 g
Wasabi	Pm

- Ouvrir les palourdes en vapeur et les décortiquer. Réserver
- Réaliser la marinade (sauce soja + gingembre + wasabi)
- Faire mariner les palourdes 20 min environ
- Cuire le riz à sushi 10 à 15 min dans une grande quantité d'eau. Egoutter
- Pendant ce temps, faire fondre le sucre dans le vinaigre de riz. Refroidir
- Ajouter progressivement le mélange vinaigre + sucre au riz cuit égoutté
- Rouler les makis à l'aide d'une natte de bambou : étaler une couche de riz d'un 1/2cm sur la feuille de nori et aligner une rangée de palourdes marinées, rouler en serrant fortement.
- Réserver au frais jusqu'à l'envoi. Tailler des rondelles de 2 cm d'épaisseur.
- Passer la marinade et servir en sauce d'accompagnement.

## SALADE DE PALOURDES, VINAIGRETTE D'AGRUMES

Ingrédients	Quantité
Pâtes sèches	1 kg
Palourdes	6.750 kg
Oranges	10 pièces
Huile de noisette	20 cl
Vinaigre de Xérès	10 cl
Moutarde en grains	Pm
Salade roquette	800 g

- Ouvrir les palourdes en vapeur et les décortiquer. Réserver
- Réaliser la vinaigrette : zester 5 oranges et blanchir 5 fois les zestes pour retirer l'amertume. Presser 10 oranges, récupérer le jus et le passer au chinois étamine. Monter une vinaigrette, moutarde + jus d'orange + sel et poivre + huile de noisette et terminer par le vinaigre.
- Cuire les pâtes « Al dente » (environ 7 min). Refroidir
- Mélanger les pâtes + palourdes + roquette et assaisonner avec la vinaigrette aux agrumes.
- Dresser

## TARTARE D'ORMEAUX ET CREVETTES THAI

Ingrédients	Quantité
Ormeaux	38 pièces
Crevettes	3 kg
Coriandre fraîche	1 botte
Citronnelle	5 bâtons
Gingembre frais râpé	20 g
Huile de sésame	10 cl
Sauce soja	10 cl
Sauce chili	10 cl
graines de sésame	pm
Citron vert	2 pièces

- Préparer les ormeaux et les taper pour les attendrir
- Sauter les ormeaux à l'huile de sésame, 2 à 3 min sur chaque face
- Tailler les ormeaux en tartare
- Décortiquer les crevettes et les tailler en tartare
- Réaliser la marinade : huile de sésame + sauce soja + sauce chili + coriandre hachée + gingembre râpé + citronnelle émincée et graines de sésame.
- Mariner les ormeaux et crevettes 20 à 25 min
- Dresser et râper du citron vert

## RISOTTO DE PALOURDES

Ingrédients	Quantité
Palourdes	4.500 kg
Riz à risotto	3 kg
Fumet de poisson	4.5 L
Echalotes ciselées	500 g
Beurre	100 g
Parmesan	500 g
Vin blanc	0.500 L

- Ouvrir les palourdes façon marinière, les décortiquer et réserver le jus de cuisson
- Suer les échalotes ciselées et faire nacrer le riz
- Mouiller avec du vin blanc, cuire jusqu'à absorption par le riz
- Mouiller avec la marinière, laisser absorber par le riz
- Terminer la cuisson en mouillant progressivement avec du fumet, jusqu'à cuisson « al dente » du riz
- En fin de cuisson, ajouter le parmesan et les palourdes décortiquées
- Servir chaud

## ORMEAUX BEURRE ALGUES ET YUZU

\* Préparer les ormeaux

- \* Réaliser un beurre d'algues
- \* Sauter les ormeaux au beurre d'algues
- \* Arroser de yuzu en fin de cuisson.
- \* Dresser avec décoration.

## **APICS D'ORMEAUX**

- \* Préparer les ormeaux
- \* Sauter les ormeaux au beurre
- \* Citronner en fin de cuisson. Réserver.
- \* Mettre au point la gelée et verser une partie dans le fond de la verrine. Réserver au frais.
- \* Lorsque la gelée est prise ajouter l'ormeau. Réserver au frais
- \* Lorsque la gelée est prise ajouter les première garnitures :
  - ciboulette hachée, citronnelle râpée, cerfeuil équeuté, aneth hachée.
- \* Réserver au frais.

## **CHAMBOULE TOUT DE CREME DE NOISETTES, GANACHEE CHOCOLATEE, PALOURDES ET CHANTILLY CITRONNEE.**

- \* Réaliser une ganache chocolat noir
- \* Monter une chantilly et incorporer des zestes blanchis de citron.
- \* Ouvrir les palourdes en vapeur et les décortiquer. Réserver
- \* Disposer dans une verrine la crème de noisettes, la ganache, les palourdes et la crème chantilly.

## **PALOURDES FARCIES**

Palourdes farcies avec un beurre composé : persil / ail.