

# Couteaux

## RECETTE D'ANTOINE HEERAH

Restaurant Le Chamarré Montmartre • Paris 18<sup>e</sup>

### *Salade de couteaux au pomelos Thai, grenade et coriandre fraîche*

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 couteaux
- 1 pomelos Thai
- 1 grenade
- 30 feuilles de coriandre fraîche
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive verte
- 1/4 de zeste de combava
- fleur de sel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre japonais (soja + yuzu)



#### Déroulé de la recette :

- Peler à vif le pomelos. Lever les segments en ôtant les membranes blanches. Réserver au frais.
- Epépiner la grenade et réserver au frais.
- Cuire les couteaux à la vapeur quelques secondes juste pour les ouvrir. Les nettoyer, les éponger puis les tailler en fine julienne. Saler légèrement et réserver.
- Réaliser la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive avec le 1/4 de zeste du combava, la fleur de sel et le vinaigre japonais.
- Mélanger la julienne de couteaux avec la vinaigrette.
- Mélanger délicatement les morceaux de pomelos avec les pépins de grenade et quelques grains de fleur de sel.
- Verser ce mélange sur la julienne de couteaux et décorer avec les feuilles de coriandre fraîche.

[ L'accord vin : un verre de Provence blanc ou un vouvray sec ]

### *Couteaux de mer farcis au beurre d'agrumes*

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 couteaux
- 500g de beurre
- 50g de mie de pain hachée
- 4 oranges à jus
- 2 citrons
- fleur de sel
- 1 botte de mélisse fraîche
- quelques gouttes de tabasco vert

#### Déroulé de la recette :

- Laver les agrumes à l'eau chaude, les essuyer et les zester entièrement.
- Mélanger au beurre les zestes et la mie de pain.
- Presser le jus des oranges et des citrons. Faire réduire le jus presque à sec. Le laisser refroidir et l'ajouter au beurre. Assaisonner de fleur de sel, de mélisse ciselée et de tabasco vert.
- Cuire les couteaux quelques secondes à la vapeur juste pour les ouvrir. Enlever l'intestin puis bien positionner les pieds dans leur coquille et recouvrir de beurre d'agrumes et d'un peu de mie.
- Gratiner à four très chaud et ajouter de la fleur de sel juste avant de déguster.

[ L'accord vin : un verre de saucerre ou de riesling ]

