



## COQUES AU CELERI CONFIT



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20 mn**

### **Pour un nombre important de cuillères:**

3 tronçons de côtes de céleri branche

3 échalotes émincées finement

2 verres de vin blanc moelleux si possible (sinon rajouter 1 càs de sucre)

1 càc de grains de coriandre passées à sec à la poêle pendant 1 mn

2 càs de vinaigre balsamique blanc

Le jus d'un citron

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre

### **Les coques:**

Faire tremper les coques plusieurs fois dans de l'eau salée en les brassant pour qu'elles rendent leur sable. Changer l'eau tant qu'il y a du sable. Les faire ouvrir sur feu vif, sans rien d'autre comme on le fait avec les moules (environ 5 minutes). Lorsque les coques sont ouvertes, filtrer l'eau de cuisson et la garder. Réserver.

### **Le céleri:**

Eplucher les échalotes et les faire fondre dans une casserole dans l'huile d'olive sans les laisser prendre couleur. Réserver.

Enlever les fils des côtes de céleri et les couper aussi finement que les échalotes. Les ajouter aux échalotes fondues dans la casserole. Verser le vin blanc (ajouter le sucre si nécessaire), ½ verre d'eau, le balsamique blanc, l'eau de cuisson des coques et les grains de coriandre. Porter à ébullition. et laisser bouillotter jusqu'à évaporation presque complète du liquide. Le céleri et les échalotes sont réduits en marmelade épaisse. Saler et poivrer, ajouter un jus de citron.

### **Finition et dressage:**

Mélanger les coques avec la compotée de céleri et en poser au minimum 2 par cuillères apéritives. Décorer éventuellement avec quelques feuilles fraîches de céleri ciselées très fin.