



FRICASSÉE DE POIVRON, COQUES ET COURONNE BRIOCHÉE

ACCOMPAGNÉE DE SON GRENACHE SYRAH
ETIENNE NICOLAS

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 20min
Temps de cuisson : 15min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Farine T45 : 250g
- Œufs entiers : 2
- Lait entier : 50g
- Sucre semoule : 20g
- Levure de bière : 10g
- Beurre : 130g
- Coques, poivrons : 800g
- Échalotes : 30g
- Vin blanc, crème liquide : 80g
- Persil plat : 1/4 de botte
- Huile d'olive, ail : 15g
- Oignons : 100g
- Chorizo : 80g
- Fumet de poisson : 400g
- Eau de cuisson des coques
- Sel, poivre, maïzena

Réaliser la pâte à brioche la veille

- Tamiser la farine, la disposer en fontaine. Y ajouter la levure, le sel, le sucre, puis les œufs et le lait.
- Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique et se décolle du bout des doigts.
- Incorporer le beurre en pommade et pétrir à nouveau. Mettre la pâte dans un récipient, filmer et réserver au frais.

Cuire les coques à la marinère

- Ciseler les échalotes et le persil. Rincer les coques, et ajouter vin blanc, persil et beurre. Couvrir et cuire à feu vif.
- Stopper la cuisson aussitôt les coquillages ouverts. Passer le jus de cuisson au chinois étamine et le réserver.
- Ébarber les coques.

Réaliser la fricassée de poivron

- Émincer finement l'oignon, l'ail et les poivrons épluchés.
- Éplucher et tailler en dés le chorizo. Suer le tout dans une sauteuse et ajouter le jus. Cuire à petite ébullition 10 minutes.
- Verser dans un chinois, lier la sauce avec la maïzena diluée.
- Ajouter les coques et la garniture.

Réaliser les boules de brioche et les cuire

- Façonner des petites couronnes, puis enfourner à 30°C.
- Pour finir, les dorer au jaune d'œuf et enfourner à 180°C.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE

GRENACHE SYRAH ETIENNE NICOLAS 2016

IGP PAYS D'OC

Joli nez frais de
grenade, de groseilles
et de notes épicées.
Belle fraîcheur avec
une finale sur les fruits
rouges compotés.

Pourquoi cette alliance ?
La vivacité de ce vin au
bouquet aromatique
intense, viendra relever
les saveurs du poivron,
et se mariera très bien au
goût salin de la coque.

Retrouvez toutes les recettes
de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Le petit plus de...

Tristan Aly apprenti en terminale Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Cette recette s'adapte parfaitement avec d'autres fruits de mer ».