



- La veille, pelez la carotte et l'oignon. Nettoyez le poireau. Coupez tous les légumes en morceaux. Placez la carcasse dans une grande cocotte, couvrez d'eau, ajoutez le gros sel et portez à ébullition. Ôtez l'écume avec une écumoire. Baissez le feu, ajoutez les légumes, les grains de poivre, le gingembre coupé en lamelles, le clou de girofle, le laurier et le thym. Laissez cuire 2h30 à feu doux. Filtrez le bouillon et réservez une nuit au réfrigérateur.
- Le jour même, **dégraissez** le bouillon, versez-le dans une casserole. Ajoutez la coriandre (laissez les branches entières) et le bâton de citronnelle coupé en deux dans la longueur. Portez à ébullition, puis laissez cuire 1h00 à feu doux. Goûtez et rajoutez un peu de sel si besoin. Réservez.
- Coupez le foie gras en cubes de +/- 2 cm. Nettoyez les shiitakés (avec un torchon humide s'ils ne sont pas très sales) et coupez-les en lamelles. Dans une poêle avec l'huile d'olive, saisissez les shiitakés quelques minutes à feu vif. Réservez.
- Dans une **sauteuse** sur feu vif, laissez s'ouvrir les coques avec le vin blanc. Secouez-les bien 2 à 3 fois pour qu'elles cuisent de manière uniforme. Une fois les coques ouvertes, stoppez le feu et laissez-les refroidir. Éliminez les coques qui sont fermées et décoquillez les autres. Réservez.
- Filtrez le bouillon et réchauffez-le. Dans des assiettes creuses individuelles - ou des bols - répartissez les shiitakés, les coques, les dés de foie gras et quelques feuilles de coriandre. Donnez quelques tours de moulin à poivre puis versez le bouillon bien chaud et servez aussitôt !

Ingrédients pour 4 pers. :

1 carotte
1 oignon
1 vert de poireau
1 carcasse de volaille
10 g de gros sel
5 grains de poivre
7 g de gingembre (vous pouvez en mettre plus ou moins, selon vos goûts, dans la recette d'origine, il y en 15 g)
1 clou de girofle
1 feuille de laurier
1 branche de thym
1/2 botte + quelques branches pour le dressage de coriandre fraîche
1 bâton de citronnelle
1/2 l de coques
10 cl de vin blanc sec
200 g de foie gras frais (cf. conseils en bas de page si vous voulez le faire vous-même)
1 dizaine de champignons shiitakés
1 c. à soupe d'huile d'olive
Poivre du moulin

Variantes :

Pour une version plus légère, supprimez le foie gras, le bouillon reste très bon :-).



💡 Pour nettoyer vos coques, commencez par les rincer à l'eau du robinet. Triez-les méticuleusement une par une et jetez celles dont les coquilles seraient cassées, percées ou abîmées et celles qui restent ouvertes (et ne se referment pas sous la pression des doigts). Puis faites-les tremper dans de l'eau froide avec beaucoup de sel (l'eau doit être aussi salée que l'eau de mer, la proportion est de 100 g de sel pour 4 litres d'eau) pendant 1 à 2 heures en les brassant avec les mains régulièrement. Les coques élimineront ainsi le sable qu'elles contiennent. Éliminez celles qui flottent (elles sont mortes). Sortez-les de l'eau **une par une** (en ne remuant pas trop l'eau pour que le sable reste bien au fond). Puis, avec une brosse rigide, frottez-les à nouveau une par une et rincez-les pour retirer toute trace de sable sur les coquilles. Il serait dommage de gâcher votre bouillon avec des grains de sable ! Faites cuire les coques dès que vous les avez nettoyées ! Les coques ne se conservent pas longtemps (2 jours max dans un linge humide au réfrigérateur) mais il est vraiment préférable de les consommer le jour de l'achat.

Pour une version plus simple et rapide, remplacez l'étape 1 par un bouillon cube bio de légumes ou un sachet Ariaké (mais à nouveau, ce ne sera pas aussi bon, il vous manquera certaines saveurs !).

Si vous avez le temps, faites votre foie gras vous-même. Vous pouvez l'acheter chez Picard (prenez leur foie gras cru de canard du sud-ouest, il bénéficie d'une IGP – Indication Géographique Protégée, mais il y a beaucoup d'autres très bons fournisseurs...). Suivez à la lettre les conseils de préparation figurant sur la boîte (en salant toutefois un peu moins), le résultat est toujours très bien. Veillez à être précis pour l'assaisonnement : une cuillère rase doit être égalisée avec un couteau. Prenez une cuillère à café de petite taille et peu profonde. Dans le doute, mettez-en toujours moins ! Démarrez votre bain-marie à l'eau bouillante/frémillante et non à l'eau froide sinon le temps de cuisson serait faussé. Une fois cuit, le foie gras se conserve au réfrigérateur pendant 4 jours.