



1. Pour le bouillon : 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 largement 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, **dégroissez** le bouillon (enlevez la croûte de gras qui s'est formée en surface à l'aide d'une écumoire).
2. Récupérez 1,5 litre de ce bouillon (faites congeler le reste pour un autre usage). Versez-le dans une grande 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.
3. Coupez le foie gras en cubes de +/- 2 cm.
4. Nettoyez les shiitakés (avec un torchon humide s'ils ne sont pas très sales) et coupez-les en lamelles. Dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, saisissez les shiitakés quelques minutes à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réservez.
5. Mettez à chauffer une **sauteuse** sur feu vif. Quand elle est bien chaude, versez le vin blanc puis les coques. Laissez les coques s'ouvrir pendant quelques minutes, en secouant la sauteuse à plusieurs reprises, pour qu'elles cuisent de manière uniforme. Une fois les coques ouvertes, ôtez la poêle du feu et laissez refroidir. Éliminez les coques qui sont fermées, décoquillez les autres. Réservez.
6. Filtrez le bouillon à travers une étamine et remettez-le à chauffer à feu doux.
7. Dans des assiettes creuses - ou des bols - répartissez les shiitakés, les coques, les dés de foie gras. Parsemez de feuilles de coriandre. Donnez quelques tours de moulin à poivre puis versez le bouillon chaud et servez aussitôt.

Assez facile  
1h00 de préparation  
3h45 de cuisson  
Cher  
Sans gluten

### Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'une étamine (ou d'une autre très fine étoffe pour filtrer le bouillon, à défaut une compresse stérile convient très bien) et d'une **sauteuse**

### Pour le bouillon de volaille :

- 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 a 15 g)
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym

### Pour les autres ingrédients du bouillon :

- 1/2 botte + quelques branches pour le dressage de coriandre fraîche
- 1 bâton de citronnelle
- 1/2 l de coques nettoyées
- 10 cl de vin blanc sec
- 200 g de foie gras frais (regardez les 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 et économique, supprimez le foie gras.



Pour une version plus simple et rapide, utilisez un bouillon de volaille tout prêt et passez directement à l'étape 2.

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 sont cassées, percées, abîmées ou remplies de sable 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 (la proportion est de 35 g de sel par litre d'eau) pendant 2 à 3 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 une par une et rincez-les pour retirer toute trace de sable sur les coquilles.

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 ou au frais), il est préférable de les consommer le jour de l'achat.

Si vous avez le temps, faites votre foie gras vous-même, c'est facile ! J'achète un foie gras cru et déveiné chez Picard et je suis les conseils de préparation sur la boîte, 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.