



Le tuto apéro



Des coques aux agrumes, une mise en bouche poids plume.

La marée était trop belle!

À PICORER. Des coques et des kumquats, voilà un mariage original!
Le goût acidulé de ce petit agrume chinois réveille les saveurs iodées.

Texte et stylisme Chae Rin Vincent, photo Aimery Chemin.

DES COQUILLAGES PLEINS DE VITAMINES

Pour éviter de sentir les grains de sable crisser sous la dent, rincez soigneusement 1 litre de coques. Plongez-les dans l'eau froide, brassez. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable au fond de l'évier. Une fois cette étape accomplie, la suite continue d'être un jeu d'enfant. Faites revenir 1 grosse échalote hachée dans un filet d'huile d'olive, avec 3 kumquats détaillés en lamelles. Ajoutez les coques égouttées et mouillez avec 10 cl de vin blanc sec. Mélangez, couvrez, et remuez régulièrement. Vous sentez ce parfum exquis? Dès que toutes les coques sont ouvertes, parsemez-les de feuilles d'estragon ciselées, avant de partir à l'assaut!

🕒 Préparation: 10 minutes. Cuisson: 5 minutes.

DANS LES VERRES

Des bières blanches [FrogBeer](#), au goût de fruits: la Rhubarb White ou l'Apricot Wheat, 3,50 € les 33 cl.

ET AUSSI...

Des pommes et des figues séchées et moelleuses, accompagnées de noix croquantes. Il était un fruit, 1,40 € les 30 g.