

Les antipasti camarguais

Les jols, sauce presque tartare

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les jols : 600g de jols, 50g de farine, 1 litre d'huile pour friture, sel

Pour la sauce presque tatar : 1 pomme, 1 cébette, 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, 1 œuf, 1 trait de jus de citron, 3dl d'huile de tournesol, assaisonnement

La sauce presque tartare :

Couper la pomme en 4 et retirer les pépins. Couper la cébette en morceaux. Placer le tout dans la cuve du blinder. Ajouter la moutarde, le sel, l'œuf. Mixer le tout en ajoutant l'huile en filet.

Finir avec le trait de jus de citron. On obtient une mayonnaise onctueuse et parfumée sans morceaux afin de mieux adhérer aux poissons que l'on va tremper dedans.

Les jols :

Laver et sécher les petits poissons. Les assaisonner et les enrober généreusement de farine.

Les faire frire quelques minutes dans un grand bain d'huile bouillante à 180° en plusieurs fois et en remuant à l'aide d'une longue fourchette.

Egoutter les jols lorsqu'ils sont dorés et croustillants. Saler et servir aussitôt.

Les tellines

Ingrédients pour 6 personnes :

1kg de tellines

Pour la sauce :

2dl de jus de moule, 1dl de vin blanc, 6 gousses d'ail, 30g de beurre, 1 filet d'huile d'olive, Maïzena

La sauce : Cuire l'ail haché dans le vin blanc et le jus de moule. Lier très légèrement avec une pointe de Maïzena. Ajouter le beurre et l'huile d'olive. Mixer finement pour obtenir un jus onctueux.

Finition : Laver les tellines dans plusieurs baigns d'eau froide successifs. Les placer dans une grande casserole. Mouiller avec la sauce et cuire à couvert jusqu'à ce que les tellines s'ouvrent.

Coquillages gratinés à la provençale



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les coquillages : Moules, clovisses, vernis, praires, couteaux...

Compter 12 pièces en tout par personnes pour un apéritif.

Pour le beurre de persil : 2 belles bottes de persil plat, 250g de beurre, 100g de pain de mie frais, 100g d'amandes, 10 gousses d'ail, 1 trait de Pastis, sel, piment d'Espelette.

Les coquillages : Ouvrir les coquillages dans une cocotte couverte avec un verre d'eau.

Les décoquiller et laver les coquilles. Suivant les coquillages (amandes, praires, clovisses....) les rincer dans un bol d'eau froide afin de les débarrasser du sable dont ils sont souvent remplis.

Replacer la chair des coquillages dans leur coquille et les ranger dans des plats à gratin.

Le beurre : Mixer finement tous les ingrédients.

Remplir généreusement les coquilles garnies de coquillages de ce beurre et cuire au four 5 à 8 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien gratinées. Servir aussitôt.