



LES ATELIERS  
by Serge Labrosse

## Fraicheur de haricots verts aux coques, tomates bonbons, citron, condiment d'été et émulsion de coquillages

### Ingrédients pour 4 personnes :

- Haricots verts : 300 g
- Coques : 600 g
- Tomates cerise : 300 g
- Céleri branche : 100 g
- Citron jaune : 1 pièce
- Radis rond : 1 botte
- Cerfeuil : 1 botte
- Huile d'olive : 4 cuillères à soupe
- Vinaigre de kalamansi ou jus de citron : 4 cuillères à soupe
- Fleur de sel : 1 cuillère à café
- Vin Blanc : 10 ml

Commencez par équeutez vos haricots verts puis les tailler en petits biseaux de 2 cm de long.

Les blanchir dans une eau bouillante bien salée durant 6 min puis les plonger dans une eau glacée pour les refroidir. Vous pouvez ensuite les assaisonner avec la fleur de sel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, et 2 cuillères à soupe de vinaigre de kalamansi, taillez des suprêmes de citron en petit morceau et les ajoutez aux haricots, vous pouvez ajouter une fine brunoise de céleri branche également et du piment d'Espelette.

Dans une casserole chaude, faites ouvrir vos coques dans le reste de l'huile d'olive, déglacez vos coques avec le vin blanc. Un fois ouverte, sortez vos coques du feu et laissez-les « tirer » hors du feu 5 min.

Récupérez le jus de coquillages, goûtez-le et ajustez l'assaisonnement, si vous voulez créer une émulsion, vous pouvez utiliser un mixeur plongeant et ajoutez encore 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Pour les condiments de la salade, taillez des tomates cerises en deux, des copeaux de radis à la mandoline puis des sommités de cerfeuil.