



PÊCHÉS · ICI
MANGÉS · ICI

POISSONS ET FRUITS DE MER
• DU QUÉBEC •



SALADE DE BUCCINS EN COQUILLE AUX NOISETTES ET AUX PISTACHES

Préparation : 20 minutes
Rendement : 4 portions

INGRÉDIENTS

320 g (environ ¾ lb)	Buccins sans coquilles cuits, surgelés ou en conserve
240 g (1½ lb)	Champignons blancs, fermes
3	Citrons (jus)
80 g (½ tasse)	Pistaches écaillées
80 g (2/3 tasse)	Noisettes écaillées
120 g (½ tasse)	Mayonnaise
Quantité suffisante	Sel et poivre
4	Coquilles vides de buccin
4	Feuilles de laitue
40 g (environ 1/3 tasse)	Livèche hachée

.....
Cette recette est tirée du livre *Poissons, mollusques et crustacés* de Jean-Paul Grappe en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

ÉTAPES

Couper en petits dés les champignons bien blancs et bien fermes. Normalement, un champignon ne se lave jamais, il s'épluche. Les champignons blancs n'aiment pas l'eau.

Couper en petits dés les buccins. Mettre dans un récipient les buccins et les champignons, les arroser du jus de deux citrons et réserver au réfrigérateur*. Émincer les pistaches et les noisettes finement. Quelques minutes avant de servir, mélanger à la mayonnaise, les buccins, les champignons, les noisettes et les pistaches émincées. Rajouter au besoin le jus de citron qui reste. Rectifier l'assaisonnement.

Mettre debout dans l'assiette la coquille de buccin vide. Déposer dans l'orifice d'entrée la feuille de laitue et, comme dans une corne d'abondance, y disposer la salade de buccin. Parsemer de la livèche hachée.

* L'acide du citron permettra d'attendrir le buccin et de garder les champignons blancs.