

# La recette de couteaux de mer du chef Glenn Viel



**Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de couteaux de mer avec bouillon de pistou.**

## Pistou :

- 2 bottes de basilic
- 10gr de pignon de pins
- 15gr de parmesan râpé
- 1gr de sel

Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

## Couteaux :

- 26 pièces de couteaux

Ouvrir les couteaux a cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la



Ecrit par Echo du Mardi le 8 juin 2024

partie inférieure pour le bouillon de pistou). Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

Pâte pignon de pins :

- 50gr pignon de pins
- 5cl huile d'olive
- 5cl jus de citron

Mixer le tout pour avoir la consistance d'une pâte.

Bouillon de pistou :

- Pistou
- 1/2 pièce d'échalote
- 5gr de beurre

Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre, finir la coloration. Rajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire infuser à feu doux 4 minutes puis filtrer. Garder au chaud.

Pain brioché sur le galet :

- 100gr de farine
- 4gr de levure
- 4gr de sucre
- 2gr de sel
- 10gr de beurre
- 66gr de sel

Pétrir la pâte, laissé reposé 30 minutes. Détailler à la forme souhaité, doré le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10minutes à 180°C.

Chips de tapioca :

- 1 litre d'eau
- 150gr de tapioca
- 45gr poudre d'algue

Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale de l'eau, mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser séché. Puis frire à 200°C.

Dressage :

Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud par-dessus. Pauser quelques feuilles de basilic juste tomber avec des pignons de pins torréfiés à côté. Dans une cuillère mettre la pâte de pignon, et le pain avec la chips proche de l'assiette.

Ecrit par Echo du Mardi le 8 juin 2024



DR