



## CAPPESANTE AL NATURALE

(Coquilles St Jacques au naturel)

(*Extrait du livre « La cucina veneta di mare »*)

### Ingrédients:

<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 vingtaine de coquilles St Jacques</li><li>- 4 cuillerée à soupe d'huile d'olive</li><li>- 4 gousses d'ail</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 citron</li><li>- 1 petit bouquet de persil</li><li>- Sel et poivre</li></ul>
---	--

### Préparation:

- Lavez avec soins les coquilles St Jacques. Placez-les dans une casserole; avec la partie bombée vers le bas, et à feu modéré afin que la chaleur leur permette de s'ouvrir. Puis, finir de les ouvrir avec une lame de couteau et retirer les coquilles plates.
- Prelevez l'intérieur, en éliminant la membrane grisâtre ; faites-les alors revenir dans une poêle avec les noix, l'huile, l'ail et le persil haché.
- Soupoudrez-les de sel et poivre et faites-les cuire brièvement.
- Puis remettez chaque ensemble avec les noix dans chaque coquille concave et servez-les avec une tranche de citron.

**Nota :** « Capesante » est le nom vénitien de la coquille St Jacques. Le vrai nom de cette coquille vient du fait qu'au Moyen Age ces bivalves étaient pêchées sur les cotes de la Galice espagnole et leurs coquilles vidées étaient conservées par les pèlerins qui étaient allés en voyage au sanctuaire de St Jacques de Compostele, lieu de la sépulture de St Jacques.

*Les coquilles St jacques ont deux parents de plus petite taille: Les pétoncles et les peignes mer, qui peuvent être cuisinés: à la meunière, sautés au beurre, en brochette, gratinés, etc...*