



CAPPESANTE ALLA VENEZIANA

(Coquilles St Jacques à la vénitienne)

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

Ingrédients:

- 8 coquilles St Jacques	- 1/2 l de lait
- 2 artichauts	- 60 g de farine
- 1 oignon	- 60 g de jambon cuit (en tranche)
- 1 gousse d'ail	- 30 g di parmesan
- 1 cuillerée à soupe de beurre	- 1 jaune d'oeuf
- 1 bouquet de persil	- Sel et poivre

Préparation:

- Lavez avec soins les coquilles St Jacques. Placez-les dans une casserole; avec la partie bombée vers le bas, Puis sur le feu laissez-les s'ouvrir. Finir de les ouvrir avec une lame de couteau et prélevez la partie rouge et la pulpe blanche, que vous devrez faire purger pendant une quinzaine de minutes dans de l'eau. Après ce temps, égouttez-les et faites-les bouillir pendant quinze minutes dans de l'eau salée en ébullition.
- A part, lavez et nettoyez les artichauts; découpez-les et faites-les mijoter dans une casserole avec le beurre et le haché d'ail et oignon. Laissez-les cuire, puis, lorsque la cuisson sera presque complète, ajoutez le jambon haché et les parties rouges et les pulpes blanches des St jacques finement découpées.
- Faites cuire le mélange pendant quelques minutes, puis en l'éloignant du feu, saupoudrez-le de farine et mélangez-le au lait. Remettez-le sur le feu et laissez-le épaissir doucement, en remuant.
- Un composé dense obtenu, incorporez le parmesan, le jaune d'oeuf, le persil haché, un peu de sel et du poivre.
- Disposez-le dans les coquilles (que vous aurez, préalablement lavées avec soins), que vous placerez dans un plat de cuisson et que vous passerez au four préchauffé à 200° pendant une dizaine de minutes.

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.