

TECHNIQUE (S) DE BASE		SAUCE A BASE DE MARINIÈRE DE COQUILLAGES		Page : 316-318 Piatte Florence
DEFINITION		Sauces à base de jus de coques, de jus de moules servies en accompagnement de poissons, de coquillages. La base est toujours un fumet de coquillages (marinière). Cette marinière est généralement légèrement réduite puis traitée comme une sauce vin blanc.		
Quantités 1kg	unité	poids	Progression : <i>sauce Poulette</i>	
Moules marinières			<ul style="list-style-type: none"> • Gratter et laver les moules. • Dans un rondeau (ou une russe), réunir les moules, les échalotes ciselées, le persil haché et le vin blanc. Couvrir. • Cuire les moules sur le feu vif en les brassant de temps en temps. Prolonger la cuisson tant que toutes les moules ne sont pas ouvertes. Décoquiller et réserver le jus de cuisson. • Décanter et filtrer soigneusement la marinière. • Faire réduire de moitié une partie de la marinière (0.20 L). Lui adjoindre la crème et faire réduire à nappe. • Mettre au point l'assaisonnement. 	
Moule de bouchot	Kg	1.000		
Echalote ciselée	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.20		
Persil plat haché	Kg	0.010		
Sauce Poulette				
Crème liquide	L	0.40		
Commentaires		Les coques, les praires et les palourdes s'ouvrent de la même façon. En fonction de la destination de la marinière (sauce, potage, ..), le persil haché n'est pas obligatoire.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
GRATTER	Moules mortes, cassées	Jeter les moules mortes ou cassées. Supprimer le byssus.
	laver	Laver les moules rapidement dans plusieurs eaux. Ne pas les stocker dans l'eau.
OUVRIR	Départ à froid	Réunir tous les ingrédients dans un rondeau. Eviter une trop grosse épaisseur de moules : préférer plusieurs cuisson.
	Couvrir	Permet de conserver la vapeur. Brasser régulièrement.
	Décoquiller	Stocker les moules dans leur jus de cuisson pour éviter qu'elles sèchent.
SAUCE	Sable	Laisser reposer la marinière et la décanter lentement pour supprimer le sable.
	Sauce trop salée	Marinière trop réduite. Ne pas saler.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Cuisson à la marinière : Principe

La cuisson à la marinière est une cuisson en milieu clos. Le vin blanc au fond du récipient va bouillir et former une vapeur qui va permettre l'ouverture des coquillages. Cette vapeur permet uniquement l'ouverture des coquillages situés au fond du récipient. Il faut donc éviter de cuire de trop grandes quantités de coquillages (sur une trop grande épaisseur) et de les cuire sans surveillance. Il faut les brasser régulièrement pour homogénéiser leur cuisson.

Un coquillage ouvert est un coquillage cuit. Il ne sert à rien de poursuivre sa cuisson. Au contraire, il se racornirait et perdrait son moelleux.

Dans le cas où la marinière est utilisée ensuite comme base de sauce, il est fortement conseillé de faire suer au préalable les échalotes au beurre.

Marinière à base de sauce :

La marinière permet de confectionner des réductions qui sont ensuite crémées et/ou émulsionnées au beurre à la manière d'une sauce vin blanc et des beures émulsionnés.

Elle peut également être gélifiée pour confectionner de fines gelées ou bien transformée en vinaigrette.

La marinière peut également remplacer l'eau nécessaire à l'élaboration de sabayons ou de sauces émulsionnées chaudes (hollandaise)

Elle peut également intervenir lors de la réalisation de sauce par déglacage (voir recette lotte au lard, beurre de coquillages,...)

Marinière en mouillement :

La marinière peut servir de base de liquide de mouillement pour des cuissons à court-mouillement de légumes comme pour la confection de potages (crèmes, veloutés,...).

Le service des coquillages et notamment des moules à la marinière a grandement évolué.

Là, où une seule recette de moules étaient couramment servie, de nombreuses enseignes proposent des variétés incroyables de recettes de moules (au curry, au fenouil, à l'ail,...)

Les coquillages sont maintenant cuits avec des produits exotiques (lait de coco, feuille de lime, citronnelle,...)

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

- Préparer des fruits de mer (TT 121).
- Saucés vin blanc (TT 341).
- Façonner des poissons ronds et entiers (TT 131)
- Farcir une pièce de poisson (TT135)