

## *coques et sauce vierge d'hiver*

POUR QUI ? deux gourmands au régime

QUAND ? un dîner improvisé

POURQUOI ? pour manger léger

**un sachet de coques Cinq degrés ouest**  
**un cédrat (si vous trouvez... sinon un citron fera l'affaire)**  
**un citron**  
**deux cuillères à soupe d'huile d'olive Profil grec**  
**une cuillère à café de vinaigre de pineau des Charentes de Françoise Fleuriet**  
**une botte de coriandre fraîche**  
**un demi-verre de vin blanc sec**

---

sortir le sachet de coques du congélateur et le mettre à tremper dans de l'eau froide.

pendant ce temps, préparer la vierge.

« je vous entends ricaner dans le fond. figurez-vous que la vierge est une sauce à base d'huile d'olive, de citron, de tomates et d'herbes aromatiques »

la nôtre sera sans tomate, parce qu'on est en janvier, nom d'une pipe.

presser le citron. mélanger l'huile, le jus de citron et quelques gouttes de vinaigre de pineau des charentes. saler, poivrer.

si vous avez mis la main sur un cédrat, le couper en dés et les ajouter à la vierge.  
sinon prélever la pulpe d'un citron, en segments, et les ajouter à la vierge.

effeuiller la coriandre.

ouvrir le sachet de coques et faire cuire ces petits bivalves dénudés avec le vin blanc dans une casserole. laisser deux, trois minutes sur le feu.

mélanger les coques avec la sauce vierge. ajouter quelques feuilles de coriandre.  
c'est prêt, servir aussitôt.