

La Recette de Alain Paton

BERNIQUES À LA CRÈME.



Ce mollusque porte plusieurs noms : patelle, chapeau chinois, arapède, mais je lui préfère de loin celui de bernique car il provient du mot gallois « brennig » et du celtique « brennik ».

Autrefois consommé surtout en période de disette par les habitants des zones côtières ou insulaires, de nombreuses recettes nous proviennent des îles de Molène et de Sein.

Sa notoriété gastronomique n'est pas des plus renommées et il nous reste dans le langage populaire l'expression carrément dévalorisante « l'espoir que tu as, est mal fondé et tu seras déçu, tu risques d'être bernique »

Classé parmi les gastéropodes, cousine de l'escargot, la bernique est de forme conique et se fixe sur les rochers. Elle se nourrit d'algues, on la trouve donc sous le varech à marée basse.

La pêche aux berniques du côté de Paramé à l'occasion des grandes marées me rappelle mon enfance.

Laissez-vous tenter lors de vos prochaines vacances si vous croisez sur votre chemin la bernique, même si ce coquillage a la réputation d'être un peu coriace sous la dent.

Ingrédients :

- 500 grammes de berniques par personne, il vous restera environ 100 grammes net.
- Un gros oignon haché fin
- Du persil de l'ail en persillade
- De l'huile de pépins de raisins de préférence
- De la crème fraîche
- Poivre, sel, une pointe de piment d'Espelette.
- Quelques rondelles de pommes de terre cuites à chair ferme.

Préparation :

- Il est important de bien nettoyer correctement vos berniques.
- Faites-les dégorger environ deux heures dans de l'eau de mer ou salée à 35grs au litre, profitez du bain pour les brasser entre vos mains.
- Frottez avec une petite brosse le muscle pour bien ôter les grains de sable et autres impuretés.
- Les cuire quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, pour qu'elles se détachent facilement de leurs coquilles.
- Avec un petit couteau, ôtez la masse viscérale noire, la tête, et le boyau central puis réservez.
- Mettez l'huile dans une poêle à chauffer.
- Faites blondir sans noircir votre oignon.
- Incorporez vos rondelles de pomme de terre cuites au préalable, pour les dorer légèrement.
- Versez vos berniques puis la persillade
- Salez, poivrez, et rajoutez un peu de piment
- Versez la crème fraîche, et tournez-le tout délicatement avec une spatule
- Servez immédiatement sans trop attendre

Un muscadet sur lie harmonisera parfaitement votre plat

Et bien sûr : bon appétit

PS : Un grand merci à Jeannine Gautier qui m'a inspiré pour cette recette.