

Bigorneaux

Les dégorger dans du sel

les rincer

eau+court bouillon+feuilles (laurier+?) + poivre +plein de sel

Portez le tout à ébullition. Plongez-y les bigorneaux Faites-les cuire pendant 3 à 5 minutes. A la fin du temps de cuisson, égouttez-les immédiatement.

<https://www.cuisineaz.com/articles/comment-cuire-des-bigorneaux-1467.aspx>

Rincez soigneusement les coquilles de bigorneaux puis placez-les dans une grande casserole ou un faitout. Couvrez-les d'eau froide et salée à 30 g de sel par litre d'eau. Donnez 3 tours de moulin à poivre. Portez le tout à ébullition sur feu doux, en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois. Aux premiers bouillons, ôtez la casserole du feu et couvrez-la. Laissez reposer et tiédir pendant 5 minutes.
égouttez

Cuisson des bigorneaux au court-bouillon

La cuisson au court-bouillon, grâce au vin blanc et au laurier, apporte plus de saveurs aux coquillages. Remplissez une grande casserole d'eau froide que vous aurez salée à 30 g par litre. Ajoutez une dizaine de grains de poivre noir, 2 feuilles de laurier, une branche de thym et un petit verre de vin blanc. Portez le tout à ébullition. Plongez-y les bigorneaux dégorgés et rincés à l'eau claire. Faites-les cuire pendant 3 à 5 minutes. A la fin du temps de cuisson, égouttez-les immédiatement.

Vous pouvez également préparer vos bigorneaux en utilisant un sachet de court-bouillon concentré. Vous n'aurez alors plus qu'à le délayer dans de l'eau bouillante avant d'y cuire les bigorneaux.