

## Les Pignons



à Saint-Jean-de-Monts on pêche **les pignons**,  
qu'on se le dise !

Je vois déjà des doigts inquisiteurs se lever !

C'est quoi **un pignon** ?

Si je vous dis **telline**, ça vous parle ? Ben oui, je m'en doutais.

Donc les pignons, ce sont les tellines dans le sud de la France ou même **les coquinas** chez nos voisins espagnols, comme je l'ai appris récemment, charmante appellation pour désigner ces délicats coquillages enfouis dans le sable. La pêche aux pignons est très populaire à Saint-Jean-de-Monts ; depuis l'estacade, tout au bout de la plage jusqu'à la plage des Demoiselles, sur Saint-Hilaire-de-Riez, nombreux sont les amateurs à venir en quête de ce délicieux coquillage. Il suffit juste d'être vigilant et guetter sur le calendrier la marée basse propice à une bonne récolte.

> Recette de Pignons (tellines) :

Ouvrir les pignons sur feu vif avec un peu de vin blanc des Fiefs Vendéens, de l'ail et du persil.

Et pour une recette plus gourmande ajouter de la crème laisser réduire

## Makis de crêpes à la mousse au chocolat



### Ingrédients

- 4 crêpes
- 125 g de chocolat
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 1 pincée de sel
- (Facultatif) Quelques cuillères de caramel au beurre salé

### Instructions

- Commencez par préparer votre pâte à crêpe avec votre recette favorite! Mieux vaut les faire un peu plus épaisses pour cette recette pour une meilleure tenue des makis de crêpes.
- Cassez les oeufs et séparez le blanc du jaune.
- Concassez le chocolat (noir ou au lait) et mettez-le à fondre doucement au bain-marie.
- Une fois fondu, ajoutez les jaunes d'oeufs ainsi que la crème liquide : remuez bien pour que la préparation soit homogène.
- Montez les blancs en neige au batteur électrique avec une petite pincée de sel : ils doivent être parfaitement fermes.
- Incorporez-les délicatement dans le chocolat fondu sans les casser avec une maryse en silicone.
- Faites prendre la mousse pendant au moins 2 heures au frigo.
- Une fois prête, étalez généreusement la mousse sur chaque crêpe (les crêpes doivent être froides) et pliez les crêpes en boudins bien serrés.
- Avec un bon couteau, découpez chaque extrémité puis détaillez les crêpes roulées en tronçons.
- Déposez chaque morceau à la verticale sur un plat ou une assiette et servez-les éventuellement avec une crème au caramel au beurre salé pour faire un petit coulis très gourmand !

**Retrouvez les astuces du chef et plus de recettes sur notre page [FACEBOOK](#).**

**Devenez fan de notre page en cliquant [J'AIME](#).**