

Trilogie de moules.

Et si on changeait un peu des moules marinières ?

Voici trois recettes en trois textures : un velouté, des moules farcies et des cromesquis.

Pour 4 personnes

La marinade : 1,5 kg de moules - 50 g de beurre - 1 oignon ciselé - 1 branche de thym - 30 cl de vin blanc.

Ouvrir toutes les moules en cocotte avec les ingrédients ci-dessus. Conserver 24 moules cuites dans leur coquille (choisir les plus belles). Décortiquer les autres (300g de chair serviront pour le velouté et 100g pour les cormesquis.

NE PAS JETER L'EAU DE LA CUISSON DES MOULES

Le velouté : 250 g de lait de coco

Réduire de moitié le jus de la marinade, ajouter les 300g de moules et le lait de coco. Mixer et servir.

Les moules farcies : 50 g de beurre demi-sel - 15 g de poudre d'amandes - 1/2 citron vert.

Mélanger le beurre, la poudre d'amandes et le jus de citron et les zestes. Recouvrir de beurre les 24 moules réservées et faire gratiner au four 3 à 4 min.

Les cromesquis : 50 g de beurre demi-sel - 5 g d'échalotes confites au vinaigre de cidre - 5 g de citron confit - 100 g de chapelure fine - 1 œuf - farine.

Tailler en 3 les moules et mélanger tous les ingrédients avec le beurre pommade. Faire 8 jolies boules, les paner dans la farine puis l'œuf puis la chapelure et une nouvelle fois dans l'œuf puis dans la chapelure. Passer au four à 160° pendant 3 min.

