

Plat

BLANQUETTE DE MOULES

 MOULES
DÉCORTIQUÉES | T1



PORTION
10 portions



PRÉPARATION
15min



CUISSON
15min



REPOS
-

Ingrédients

Moule T1	1 kg	VELOUTÉ
Jus de moule	670 gr	
Crème fraîche épaisse (30%)	130 gr	
Beurre doux	50 gr	
Farine T45	50 gr	
Carotte émincée blanchie (en paysanne - 3mm épaisseur)	250 gr	GARNITURE
Demi-champignon de Paris émincé cuit vapeur (3mm d'épaisseur)	200 gr	
Demi-oignon grelot cuit vapeur (1cm de diamètre)	150 gr	

Déroulé de la recette

- Pour le velouté, réaliser un roux blanc : faire fondre le beurre. Ajouter la farine et mélanger au fouet. Cuire le roux à feu doux sans arrêter de mélanger jusqu'à ce qu'il devienne mousseux (sans coloration).
- Verser progressivement le jus de moule froid sur le roux chaud et remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition à l'aide d'un fouet. Ajouter la crème et laisser cuire doucement le velouté pendant 10 min.
- Ajouter les moules et les légumes dans le velouté puis réchauffer jusqu'à décongélation totale des moules.
- Suggestions d'accompagnement : riz pilaf, pâtes fraîches, légumes de saison (pommes de terre, asperges, poireaux...)

