

CASSOLETTE DE MOULES AUX POIREAUX

Décembre 2005 (Mise à jour en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de moules de bouchot
- ★ 500 g de poireaux
- ★ 250 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 50 g de parmesan râpé
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe de chapelure
- ★ 140 g de beurre (40 + 25 + 25 + 20 + 30)
- ★ 1 œuf
- ★ 20 g de farine
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Sauteuse, Poêle, 4
cassolettes

Préparation : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Délicate

Coût (indicatif) : 7,40 € (soit 1,85 € par
personne)



Recette :

Sous un filet d'eau fraîche, gratter les moules pour enlever les coquillages et retirer les byssus. Eliminer toutes les moules qui restent ouvertes ou dont la coquille est cassée. Les rincer à grande eau. Dans une sauteuse, verser 25 g de beurre, le vin blanc, les feuilles de laurier, chauffer à feu vif, ajouter les moules et laisser ouvrir en secouant souvent une dizaine de minutes. Les laisser refroidir et les décoquiller. Réserver le jus de cuisson. Nettoyer les poireaux, les laver, les égoutter, les couper en tronçons de 3 cm de long et les détailler en fins bâtonnets de 1 mm de large. Utiliser le blanc et le vert clair du légume. Peler les échalotes et les hacher finement. Faire fondre 25 g de beurre dans une sauteuse à feu doux, ajouter l'échalote hachée, les bâtonnets de poireaux et faire suer durant 5 minutes en mélangeant continuellement avec une cuillère en bois. Ajouter 10 cl d'eau chaude, saler, poivrer et poursuivre la cuisson à couvert 10 minutes. Ajouter la crème fraîche et bien mélanger.

Nettoyer les champignons de Paris et les émincer. Dans une poêle, chauffer 30 g de beurre et à feu moyen faire suer les champignons jusqu'à évaporation de l'eau rendue, saler, poivrer et réserver.

Dans une casserole faire fondre 40 g de beurre, ajouter la farine et faire un roux blond. Mouiller avec 6 cuillères à soupe de jus de cuisson des moules, laisser bouillir 2 minutes. Casser l'œuf, séparer le jaune du blanc, et lier la sauce avec le jaune, ajouter les moules, les poireaux, les champignons émincés, saler, poivrer et bien mélanger. Remplir 4 cassolettes (ou 4 grands ramequins) avec cette préparation de façon équitable, égaliser et saupoudrer de parmesan et de chapelure. Déposer 5 g de beurre dans chaque cassolette et mettre à four préchauffé (10 minutes à 190°C - thermostat 6/7) pendant 20 minutes.

Boisson :

Un blanc Côtes de Duras servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.