

Entrées froides aux produits de la mer

Rouelles de poireaux et moules de bouchot en remoulade



35 min 20 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

381

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper les feuilles vertes des poireaux préalablement lavés, ficeler les blancs entre eux.
- 2 Faire chauffer une casserole d'eau avec du sel, porter à ébullition.
- 3 Plonger les poireaux bottés dans l'eau à ébullition, laisser cuire pendant 10 minutes.
- 4 Préparer un saladier d'eau glacée pour refroidir les poireaux après leur cuisson.
- 5 Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. La pointe doit pénétrer sans résistance dans le poireau.
- 6 Débarrasser les poireaux dans l'eau glacée puis couper la ficelle.
- 7 Egoutter les poireaux à l'aide de papier absorbant.

Étape 2

Préparation des moules

- 1 Vérifier que les moules sont correctement nettoyées et brossées.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moules

1 kg **Moules**
3 **Poireau**
10 cl **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre Mignonette**

Ingrédients pour la mayonnaise au safran

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Moutarde**
10 cl **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 pincée(s) **Safran**
1 **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette au citron

4 cl **Jus de citron**

- 2 Faire chauffer un sautoir avec du vin blanc et du poivre mignonnette.
- 3 Ajouter les moules lorsque le vin blanc commence à bouillir. Couvrir et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.
- 4 Remuer les moules de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Débarrasser les moules dans un saladier à l'aide d'une écumoire une fois qu'elles sont ouvertes.
- 6 Décortiquer les moules et les ébarber. Réserver dans un saladier.

10 cl **Huile d'olive**

1 pincée(s) **Curry**

1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

4 tige(s) **Cerfeuil**

Étape 3

Préparation de la mayonnaise et de la vinaigrette

- 1 Déposer le jaune d'œuf dans un saladier et ajouter de la moutarde.
- 2 Verser du vinaigre de vin, ajouter le safran, du sel et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser l'huile d'olive en filet tout en continuant de fouetter.
- 4 Rouler le citron sur une planche à découper puis le couper en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Presser le citron à l'aide d'un presse-agrumes, le verser dans un autre saladier.
- 6 Saler, ajouter le curry et verser l'huile d'olive. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper les blancs des poireaux en rouelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Emincer la partie la plus verte des poireaux en petits morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Réserver le tout sur une assiette, recouvrir les poireaux de vinaigrette puis les badigeonner à l'aide d'un pinceau.
- 4 Mélanger la mayonnaise, vérifier l'assaisonnement puis en incorporer une partie aux moules.
- 5 Placer un emporte-pièce sur une assiette de dressage.
- 6 Disposer les rouelles de poireaux contre les parois du cercle. Alternier une rouelle verte et une blanche.
- 7 Déposer un peu de poireau émincé au fond du cercle, déposer des moules dessus.
- 8 Décorer d'une coquille de moule, de cerfeuil, verser un peu de vinaigrette autour puis servir.