

5 à 10 per  
4 kg de moules  
pour la 1<sup>ère</sup> recette

Au Noilly

## Castrolette de moules ou de fruits de mer

Faire ouvrir les moules, les séparer de leurs coquilles et réserver l'eau. Mettre les moules au chaud. Mélanger l'eau des moules avec  $\frac{1}{2}$  l de vin blanc sec (ne pas saler) poivre. Laisser refroidir. Préparer un mélange de légumes; les couper en filaments.

3 belles échalotes

$\frac{1}{2}$  pied de fenouil

3 beaux poireaux (blanc + un peu de vert)

4 carottes moyennes

1 pointe de safran (à mettre au dernier moment)

un peu de curry, estragon, céleri, quinoa, cayenne, coriandre

Faire suer les légumes effilés dans 50g de beurre avec sel, poivre, bouquet garni. Environ  $\frac{1}{2}$  heure. Verser les légumes dans le mélange eau de moules.

- vin blanc. Ajouter du Noilly, des parfums: Laisser mijoter <sup>10 min</sup> - Rectifier l'assaisonnement

Au dernier moment lier avec 2 jaunes d'œuf mélangés à 100g de crème fraîche (environ)

Pour le safran, au dernier moment, le faire infuser dans  $\frac{1}{2}$  déci de sauce bouillante versée sur le safran dans un petit bol. Le mélanger ensuite.

Répartir dans les ramequins, parsemer de ciboulette ciselée.

Tommer fr 2<sup>e</sup> recette

Diminuer la quantité de moules  
Mettre des pétoncles et des langoustines

Même cuisson, même sauce des moules  
Cuire les pétoncles à part en les amenant  
à ébullition dans un court-bouillon <sup>ou de la sauce</sup> et couvrir  
pendant ~~sans bouillir~~ quelques minutes (3 à 4) hors  
du feu. (Prendre une casserole large afin que les  
pétoncles ne soient pas entassés). <sup>Ajouter à la sauce</sup>  
<sup>garder les pétoncles</sup>  
Récupérer les carcasses des langoustines,  
flamber après avoir fait sauter, ajouter du vin blanc.  
Laisser mijoter. Passer au moulin. Ajouter cette  
réduction à la sauce.

Mélanger tout avant de faire la liaison  
indiquée plus haut.

Ce plat peut être préparé la veille. Les moules  
seront réservées au réfrigérateur dans une partie  
de leur eau que l'on peut récupérer pour la sauce.  
Les moules seront réchauffées au micro-ondes  
de même que les autres fruits de mer.  
Au dernier moment, faire l'infusion de safran,  
la liaison.

Ciboulette ciselée après dressage en cassiolettes.