

Brochette de **MOULES** à la crème d'ail fumé

 4 personnes



INGRÉDIENTS



MOULES MARINIÈRES

- 600 gr de moules de bouchot
- 400 g d'échalotes,
- 1 bte persil
- 100 gr de beurre,
- 60 ml vin blanc sec,
- 30 gr de farine.

LA SAUCE

- 100 gr d'ail fumé,
- 2 jaunes d'oeuf,
- 250 ml de crème,
- assaisonnement

LA PANURE

- 70 gr de chapelure blonde,
- 100 gr de farine,
- 2 jaunes d'oeufs,
- 50 ml d'huile + 400 ml pour la friture
- le velouté de moules.

1

MOULES MARINIÈRES

- Gratter et laver les moules, les préparer à la marinière. Les décoquiller, en réserver au frais
- Réduire le jus, filtrer, lier au beurre manié, lier au jaune d'oeuf. Garder une texture nappante

2

LA SAUCE

- Eplucher, dégermer et blanchir l'ail, cuire dans la crème.
- Mixer et rectifier l'assaisonnement.
- Garder au chaud

3

PANURE ET CUISSON

- Fariner les moules, les enduire de velouté, paner
- Réaliser les mini brochettes sur pics/cure-dents en bois

4

LE DRESSAGE

- Frire à la minute
- accompagner de la crème d'ail.

