

Entrées chaudes aux produits de la mer

Bavarois de moules au mascarpone, enveloppe de saumon fumé


3h

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

2h

REPOS

577

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la cuisson des moules

1 litre(s) **Moules**
1 **Echalote(s)**
1 feuille(s) **Poireau**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
10 g **Gingembre frais**
20 cl **Vin blanc**
60 g **Beurre**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour les bavarois aux moules

125 g **Mascarpone**
4 tranche(s) **Saumon fumé**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
6 g **Feuille de gélatine**
1 c. à café **Curry**
1 c. à café **Safran**

Étape 1

Lavage des moules

- 1 Gratter les moules avec un couteau d'office et les laver plusieurs fois dans l'eau froide. Réserver.
- 2 Éplucher et ciseler grossièrement l'échalote. Réserver.
- 3 Préparer un bouquet garni avec un vert de poireau, un morceau de céleri-branch, du thym et du laurier. Le nouer avec une ficelle de cuisine.
- 4 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide.
- 5 L'eau de dissolution de la gélatine doit être très froide. Éventuellement, placer le saladier d'eau avec la gélatine au réfrigérateur pendant le trempage.
- 6 Couper, éplucher et écraser le gingembre avec le plat de la lame d'un grand couteau. Réserver avec les échalotes.

Étape 2

Cuisson des moules

- 1 Faire chauffer une casserole, verser le beurre. Ajouter

les échalotes ciselées et le gingembre.

- 2 Laisser suer sans coloration.
- 3 Ajouter le vin blanc et le bouquet garni.
- 4 Saler avec du gros sel et mélanger.
- 5 Quand la préparation bout, verser les moules. Laisser cuire à couvert en mélangeant de temps en temps.
- 6 Quand les moules s'ouvrent, enlever la casserole du feu.

Étape 3

Préparation de l'appareil

- 1 Récupérer le jus de cuisson des moules en les égouttant dans une passoire placée au dessus d'un saladier.
- 2 Passer le jus de cuisson au chinois sur une casserole.
- 3 Ajouter le safran et le curry au jus de cuisson, porter à ébullition.
- 4 Quand le mélange bout, baisser sur feu doux et faire réduire la sauce pendant 5 minutes.
- 5 Quand le mélange a réduit, verser la moitié de la crème.
- 6 Remuer, porter à ébullition et laisser cuire pendant 1 minute.
- 7 Essorer les feuilles de gélatine.
- 8 Éteindre le feu et ajouter la gélatine en remuant pour accélérer sa dissolution.
- 9 Placer un saladier sur un récipient rempli d'eau glacé et verser la sauce dans le saladier pour la faire refroidir.
- 10 Presser le chinois avec une spatule pour bien égoutter le safran.
- 11 Ajouter le poivre blanc et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 12 Retirer le saladier du récipient d'eau glacée et le couvrir de film alimentaire. Réserver l'appareil au frais pendant 15 minutes.

Étape 4

Assemblage

- 1 Décortiquer quelques moules et les réserver.
- 2 Huiler légèrement les emporte-pièces avec un pinceau.
- 3 Découper le saumon fumé en bandes en évitant la partie grasse et sombre du milieu.
- 4 Mouler les parois des emporte-pièces avec les tranches de saumon fumé.
- 5 Couvrir de film alimentaire et réserver au frais.

Étape 5

Finition de l'appareil

- 1 Faire monter le mascarpone et le reste de crème au batteur.
- 2 Assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Sortir l'appareil du réfrigérateur. Il ne doit pas être complètement pris.

Verser un peu de mascarpone dans l'appareil et

1 **Poivre**

1 **Tabasco**

1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Concombre**

1 trait **Huile d'olive**

1 trait **Vinaigre de Xérès**

1 **Poivre rose**

1 **Sel**

1 **Poivre**

4 c. à café **Oeufs de lompe**

1 **Ciboulette**

- 4 mélanger avec un fouet.
- 5 Verser l'appareil dans le mascarpone battu et mélanger délicatement avec une maryse.
- 6 Assaisonner de tabasco et remuer.

Étape 6

Finition du bavarois

- 1 Sortir les cercles chemisés de saumon du réfrigérateur.
- 2 Les remplir à moitié d'appareil à l'aide d'une louche.
- 3 Mettre deux moules par bavarois et recouvrir d'une deuxième couche d'appareil.
- 4 Réserver au frais pendant au moins 30 minutes.

Étape 7

Dressage

- 1 Préparer une salade de julienne de concombre avec quelques baies roses, du sel, du poivre, du vinaigre de xérès et de l'huile d'olive.
- 2 Sortir les bavarois du réfrigérateur.
- 3 Les disposer délicatement sur une assiette et les démouler en s'aidant d'un couteau pour décoller les parois du cercle.
- 4 Parsemer d'œufs de lump et décorer avec des brins de ciboulette.
- 5 Disposer la julienne de concombre autour des bavarois. Servir sans attendre.