

Fruits de mer

Moules en coque de sésame, mousseline de patate douce et émulsion au curry



1h05 20 min 45 min 0 789

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher les échalotes avec un couteau d'office puis les émincer grossièrement au couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Verser les moules, les échalotes et le vin blanc dans une casserole, faire chauffer sur feu vif à couvert.
- 3 Les remuer de temps en temps avec une écumoire.
- 4 Dès que les moules sont ouvertes, les débarrasser rapidement dans un saladier avec une écumoire.
- 5 Placer un chinois au dessus d'une casserole et filtrer le jus de cuisson des moules.
- 6 Faire chauffer la casserole sur feu vif afin que le jus de cuisson réduise de moitié.
- 7 Pendant ce temps, décortiquer les moules et les réserver sur une assiette recouverte de papier absorbant. Réserver au réfrigérateur.
- 8 Remuer le jus de cuisson avec un fouet puis laisser réduire.
- 9 Faire chauffer une autre casserole d'eau sur feu moyen. Ajouter la crème dans le jus de cuisson, remuer avec un

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moules

1 kg **Moules**
100 g **Chapelure**
30 g **Sésame blanc**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour l'émulsion au curry

10 cl **Vin blanc**
2 **Echalote(s)**
50 cl **Crème fraîche épaisse**
1 c. à café **Curry**
25 g **Beurre**

Ingrédients pour la mousseline de patates douces

2 **Patate(s) douce(s)**

- 10 fouet et laisser réduire encore de moitié.
- 11 Ajouter le curry et le beurre tout en continuant de fouetter. Laisser l'ébullition reprendre.
- 12 Goûter la mélange et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- 13 Débarrasser dans un verre mesureur, le placer dans la casserole d'eau chaude au bain marie.

25 g **Beurre**
1 **Gros sel**

Étape 2

Préparation de la purée de patate douce

- 1 Couper les patates douces en deux avec un couteau éminceur.
- 2 Les déposer dans une casserole, assaisonner de gros sel puis couvrir d'eau.
- 3 Faire cuire sur feu moyen pendant 20 minutes.
- 4 Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dedans. Si la lame pénètre facilement, elles sont cuites.
- 5 Débarrasser les patates douces dans une assiette à l'aide d'une écumoire, ôter la peau.
- 6 Transvaser dans un bol puis mixer les patates douces à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 7 Ajouter le beurre et mixer de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
- 8 Remuer avec une maryse. Réserver dans un autre bain marie pour qu'elle reste bien chaude.

Étape 3

Panage des moules

- 1 Casser un oeuf dans un bol et le battre avec une fourchette. Verser dans un plat creux.
- 2 Dans une assiette creuse, mélanger la chapelure et le sésame, mélanger.
- 3 Passer les moules une à une d'abord dans l'oeuf battu puis dans la chapelure. Réserver dans un plat.
- 4 Faire chauffer une casserole avec de l'huile de friture. Vérifier la température avec un thermomètre pour qu'elle atteigne 180°C.
- 5 A l'aide d'une écumoire, plonger les moules dans l'huile, les remuer pour qu'elles cuisent uniformément.
- 6 Lorsque les moules sont légèrement colorées, les débarrasser sur une grille pour les égoutter.

Étape 4

Dressage

- 1 A l'aide de deux cuillères à soupe, réaliser des quenelles de patate douce et les disposer sur une assiette.
- 2 Dresser les moules panées sur les quenelles de patate douce.
- 3 Emulsionner la sauce au curry avec le mixeur plongeant. Avec une cuillère à soupe, en verser autour des moules.