

N°64

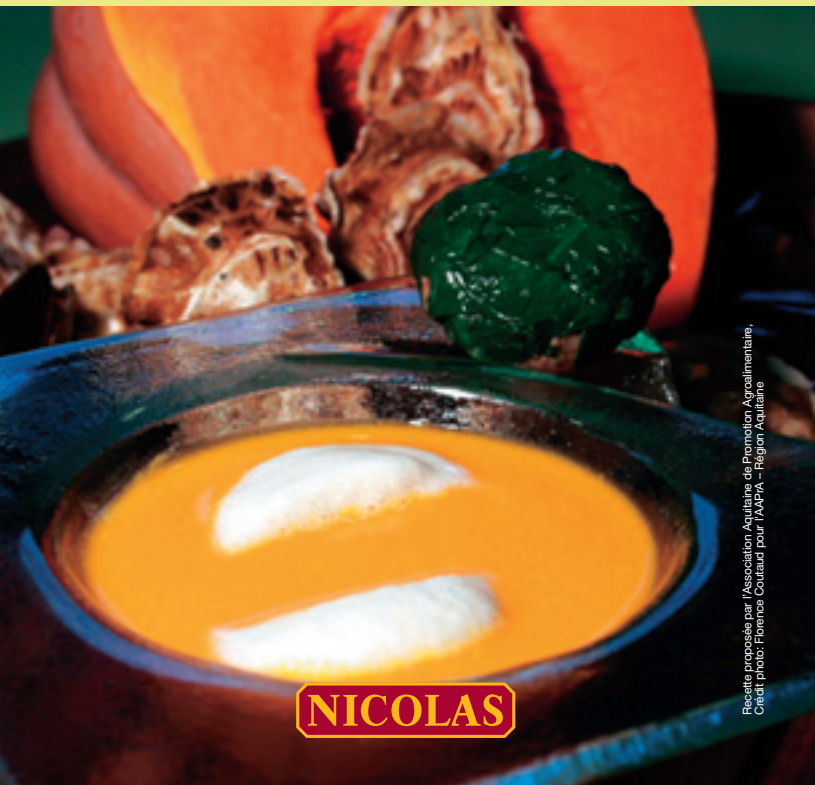


# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Potiron moussoux aux huîtres Arcachon Cap Ferret,  
crépinettes de coquillages et aromates



**NICOLAS**

Recette proposée par l'Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire,  
Crédit photo: Florence Coutaud pour l'AAPRA - Région Aquitaine

Préparation 45 min - Cuisson 40 min

### Pour 4 personnes

**750g de potiron | 2 gros oignons | 3 gousses d'ail | 1 botte d'épinards | 1/2 botte de coriandre | 1 cuil. à café de gingembre haché | 2 échalotes ciselées | 1 blanc de poireau | 500g de moules bouchot | 12 huîtres n°3 Arcachon ou Cap Ferret | 50cl de lait | 50cl + 25cl de crème liquide | Chair à saucisse | Sel, poivre, huile d'olive**

**Laver** soigneusement les moules, dans une cocotte faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les moules, de l'eau froide à moitié, couvrir et cuire à feu doux. Dès que les moules sont ouvertes, les égoutter et filtrer le jus.

Décortiquer les moules.

Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau.

**Eplucher** le potiron, retirer les graines, le couper en gros morceaux, émincer les oignons, l'ail, le poireau. Dans une cocotte, rassembler les légumes, le lait, 50 cl de crème liquide et 50 cl de jus de moules, couvrir et cuire à feu doux pendant 40 min. Mixer et passer au chinois. Assaisonner, réserver au chaud.

**Egoutter** et laver les épinards, cuire dans l'eau bouillante salée, les récupérer à l'aide d'une écumoire, les rafraîchir.

**Hacher** les huîtres et les moules grossièrement, mélanger à la chair à saucisse, échalotes ciselées, gingembre et coriandre hachée, poivrer. Former 12 crépinettes à l'aide d'une feuille d'épinard, les pocher 4 min dans l'eau de cuisson des épinards. Monter les 25 cl de crème restante mousseuse. Ajouter 10 cl de jus d'huître selon votre goût.

- Nez : de fruits blancs.
- Bouche : franc, rond.



**le conseil de votre caviste :**  
Château Roquetaillade le Bernet  
2006 Graves blanc

**Et aussi :**  
Agneau rosé Bordeaux rosé