

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



CRÈME DE MOULES AU SAFRAN

ACCOMPAGNÉE DE SON BOURGOGNE BLANC

UNE RECETTE DE L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 45 min**Cuisson : 1 h****Niveau : Facile****Budget : Moyen****POUR 8 PERSONNES**

- 1,6 kg de moules
- 50 g de fumet de poisson en boîte
- 1 Rouleau de feuilletage
- 150 g de céleri branche
- 150 g d'oignons
- 50 g de persil
- 1/4 d'une botte de cerfeuil
- 80 g d'échalotes
- 250 g de beurre
- 20 cl de crème épaisse
- 100 g de parmesan râpé
- 20 cl de vin blanc
- 2 g de poivre moulu
- 1 g de safran en poudre ou pistils
- 1 œuf
- 50 g de farine

- Gratter et laver les moules, préparer les légumes, les éplucher et les tailler en dés fins.
- Equeuter le persil, le laver et le hacher fin.
- Faire ouvrir avec le beurre (80 gr), les échalotes et la moitié du persil les moules à feu vif (réserver à couvert).
- Préparer le fumet de poisson en diluant le fond en poudre dans 1 l d'eau bouillante, porter à ébullition et réserver.
- Casser un œuf et badigeonner le feuilletage avec, recouvrir de parmesan râpé, détailler des bandes de deux centimètres de large (16 pièces), mettre sur une plaque et cuire au four 15 minutes à 220°C.
- Faire suer au beurre le reste des légumes taillés en dés, mouiller au vin blanc, ajouter la cuisson des moules filtrée, cuire 5 mn, ajouter le fumet de poisson.
- Réaliser un roux blanc, lier le liquide et cuire 10 minutes, ajouter la crème et ajouter le safran, porter à ébullition 5 minutes. Passer au chinois.
- Décortiquer les moules, garder 24 pièces ouvertes pour le décor.
- Dresser en assiettes ou bols avec les moules décortiquées, verser dessus le potage bouillant, ajouter des pluches de cerfeuil. Servir à part les feuilletés au Parmesan.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE
**BOURGOGNE
CHARDONNAY**
Etienne Nicolas 2013

Nez aux notes
d'amandes. Bon
équilibre, rond, du
caractère.

Pourquoi cette alliance ?
Un joli mariage avec ce chardonnay qui viendra rafraîchir cette entrée. Le côté rond du vin accentuera l'onctuosité de la crème de moules.



Selim Dahmane, apprenti à l'EPMT en 2ème année BTS Art culinaire, art de la table et du service

« Dès l'ouverture des moules les retirer du feu pour les décortiquer. Garder le jus de cuisson à ajouter au fumet de poisson, ne pas saler. Ne pas hésiter à faire cuire le roux deux minutes sans le faire brunir afin d'éviter le goût farineux ».