

Bouille de Moules de Bouchot et Pommes de terre nouvelles au Safran

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 50 minutes

1 l de moules
6 pommes nouvelles moyennes
80 g de carottes)
40 g de céleri)
1 blanc de poireau) épluchés
30 g d'échalotes)
4 tomates
1 gousse d'ail
2 jaunes d'œufs
2 dl d'huile d'olive
1 dl de vin blanc
2 pincées de safran
1 dl de crème fraîche
20 g de beurre
1 petit bouquet garni
Sel et poivre



Mise en place

Gratter les moules et les laver plusieurs fois.

Mettre les moules, le vin blanc et l'échalote hachée dans une grande casserole couverte.

Cuire en plein feu pendant 3 minutes ou légèrement plus si les coquillages ne sont pas assez ouverts à la fin de ce laps de temps.

Egoutter en prenant soin de bien garder le jus.

Décortiquer les moules et les réserver au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

La bouille

Ebouillanter les tomates pour enlever les peaux.

Couper la chair en petits dés et réserver le reste pour une autre préparation.

Couper carottes, poireaux et céleris en tous petits dés.

Dans une casserole moyenne, faire revenir sans coloration tous ces légumes à l'huile d'olive pendant 1 minute.

Ajouter les dés de tomate, le bouquet garni et une pincée de safran. Cuire 1 à 2 minutes et ajouter le jus des moules et autant d'eau.

Laisser mijoter 20 minutes à feu doux, ajouter la crème et cuire encore 5 minutes.

Cuire les pommes nouvelles en robe des champs. Les laisser refroidir dans l'eau de cuisson.

Les éplucher et les couper en rondelles de 2 mm d'épaisseur.

Réserver les parures pour la rouille.

La rouille

Passer les entames de pommes de terre au tamis fin.

Les mettre dans un saladier avec la gousse d'ail écrasée et finement hachée ainsi que les jaunes d'œufs.

Ajouter l'huile d'olive doucement en fouettant comme pour monter une mayonnaise.

Délayer l'autre pincée de safran dans 2 cl d'eau et faire bouillir.

Incorporer le tout à la rouille. Et assaisonner de sel et poivre.

Finition et Dressage

Porter la bouille à ébullition, rectifier l'assaisonnement et ajouter dedans les pommes de terre et les moules décortiquer.

Laisser bien chauffer et dresser en soupière.

Servir la rouille à part avec éventuellement des petits croûtons toastés.

Conseil

A lieu de mouiller avec de l'eau, vous pourrez utiliser du fumet de poisson ou un jus de crustacé, si vous en disposez.