

Cappuccinos frais de moules à la roquette

Préparation : 25 mn

Refroidissement : 1 h

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,5 l de moules

300 g de roquette

2 échalotes

250 g de mascarpone

6 c à s d'oeufs de saumon ou 6 tomates séchées

20 cl de vin blanc sec

Tabasco

Sel et poivre du moulin

Peler et hacher les échalotes. Nettoyer les moules et les faire ouvrir dans un faitout avec le vin blanc et les échalotes. Les égoutter une fois ouvertes et les décoquiller. Filtrer le jus de cuisson (j'utilise une passoire étamine doublée d'un papier essuie-tout) et le laisser refroidir.

Mixer finement la roquette lavée et séchée (en réserver quelques feuilles pour la décoration) avec le jus des moules. Ajouter le mascarpone et quelques gouttes de Tabasco. Saler et poivrer, mixer pour obtenir une crème bien lisse. Si l'ensemble est trop épais ajouter un peu d'eau.

Répartir les moules dans les verrines et les remplir de cappuccino bien froid. Décorer d'oeufs de saumon ou de tomates séchées et de feuilles de roquette.

Variantes possibles : utiliser moitié coques moitié moules, je verrais bien aussi des palourdes. Bref à vous d'imaginer les combinaisons possibles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>