

TIMBALE DE MOULES AU CHAOURCE

(aux becs sucrés salés)

Pour 5 personnes :

Matériel : il vous faut 5 cassolettes.

Préparation : 40 min

Ingrédients :

- 1 litre de moules de bouchot
- 1/2 litre de vin blanc
- 1 oignon, 1 tête d'ail
- 1 botte de persil plat
- 25 g de beurre
- 300 g de crevettes
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- brunoise ou julienne de légumes congelés (env. 300 g)
- 1 chaource
- 25 cl de crème liquide
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de ciboulette (facultatif)
- 1 oeuf
- sel, poivre

Dans une casserole faire revenir rapidement dans le beurre oignon, ail et persils hachés. Mouiller avec le vin. Porter à ébullition. Plonger les moules grattées et lavées. Saler, poivrer. Laisser cuire 3 à 4 min à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Les décoquiller et les réserver (l'étape la plus longue). Filtrer le jus de cuisson des moules. Incorporer le chaource pelé et coupé en petits morceaux, la crème et le thym. Laisser réduire de moitié à feu moyen en remuant.

Poêler 2 à 3 min les crevettes décortiquées dans l'huile d'olive. Saler, poivrer.

Faire décongeler la brunoise de légumes dans une casserole à feu très doux. Egoutter.

Abaisser la pâte feuilletée. Faire 5 cercles de diamètre supérieur à celui des cassolettes. Les poser sur une plaque, les réserver au frais.

Au fond de chaque cassolette, mettre un lit de brunoise. Couvrir de moules et crevettes. Napper de sauce. Saupoudrer de ciboulette ciselée.

ATTENTION : afin que le chapeau de feuilletage ne s'affaisse pas à la cuisson, attendre que la garniture des cassolettes soit froide pour la suite des opérations.

Seulement après refroidissement, avec un pinceau, badigeonner le bord de la cassolette avec le blanc d'oeuf.

Poser le cercle de pâte feuilletée.

Dorer au jaune d'oeuf.

Enfourner 20 à 25 min th. 6