

VELOUTE FROID de MOULES et CREVETTES

Préparation : 30mn Cuisson : 30mn Facile abordable

Pour 4 personnes

- 150g de mascarpone
- 1kg de moules
- 8 pièces de crevettes roses
- 40cl de crème
- ½ poireau
- 2 champignons de Paris
- Huile d'olive Fines Herbes Poivre

Technique

1-Nettoyer les moules et les ouvrir en marinière. Mettre les moules de côté et récupérer le jus de cuisson.
2-Emincer les poireaux et les champignons. Faire chauffer l'huile doucement, y mettre les poireaux et champignons afin d'ôter l'eau qu'ils contiennent
3- Ajouter le jus de cuisson des moules et la crème. Porter à ébullition et faire réduire d'1/4. Mixer et passer le bouillon. Le laisser refroidir
4-Une fois le bouillon bien glacé, ajouter le mascarpone et mixer le tout. Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.
4-Décortiquer les crevettes roses cuites et les tailler en dés réguliers. Décortiquer les moules ; Trier et émincer les fine herbes. Incorporer le tout au bouillon avant de servir

• ILE FLOTTANTE à la PECHE

Préparation ; 20mn Cuisson : 20mn Facile pas cher

Pour 4 personnes

- 6 pêches jaunes ou blanches
- 2 blancs d'œufs
- 60g de sucre
- 2 cuil à soupe d'amandes effilées
- 1 sachet de sucre vanillé
- Sel

Technique

1-Ebouillanter les pêches. Les rafraîchir sous l'eau froide, les peler, les dénoyauter et les couper en dés. Les mettre dans une casserole avec 40g de sucre et faire compoter 20mn à couvert sur feu doux. Laisser refroidir.
2-Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Tout en fouettant, verser en pluie le reste de sucre (20g) et le sucre vanillé.
Former 4 nuages de blancs en neige à l'aide d'une cuillère à soupe. Les faire pocher 2 par 2 dans une grande casserole d'eau frémissante (faire cuire 2mn de chaque côté). Poser sur du papier absorbant.
3-Faire dorer les amandes 2mn dans une poêle à sec.
4-Répartir la compote de pêches dans 4 petits bols, poser les blancs d'œufs pochés dessus
Parsemer d'amandes grillées avant de servir