

Bourride de moules

Le marché pour 4 personnes

Garniture aromatique (légumes émincés en julienne ou paysanne)

- 2 poireaux
- 2 branches de céleri
- 1 oignon blanc
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ botte de persil
- **Facultatif** : une petite branche d'aneth (des marais)
-

Ouverture des moules

- 2,4 kg de moules
- 2 dl de vin blanc sec
- Thym – laurier
- Poivre du moulin

Pommes de terre (*Nota : les pommes de terre peuvent être supprimées*)

- 1 kg de pommes de terre
- Sel

Aïoli

- 2 jaune d'œuf
- 2 ou 3 gousses d'ail (selon grosseur et goût)
- 1 petite pomme de terre cuite en robe (80g)
- 2,5 dl **huile d'olive**
- sel, poivre

Recette

La garniture aromatique

- 1) Tailler blancs de poireaux et céleri en fine julienne (ou encore en brunoise à potage (petits dés de 3 mm de section carrée) ou encore en paysanne (triangles ou carrés de légumes de ¾ de cm de côté et finement émincés). Ciseler l'oignon.
- 2) Faire suer (sans coloration) le tout à l'huile d'olive pendant quelques minutes avec un bouquet de queues de persil.
- 3) Ajouter 2 ou 3 cuillerées d'eau, couvrir d'un rond de papier et d'un couvercle et faire étuver doucement pendant 7 à 8 minutes en remuant de temps en temps. (Aucune coloration)
- 4) Adjoindre l'ail haché 1 minute avant la fin de cuisson.

L'aïoli

- 1) Piler finement l'ail dans un mortier, de préférence avec le sel (ou hacher l'ail très finement)
- 2) Ajouter la pomme de terre encore chaude, (cuite en robe des champs et pelée), et les jaunes d'œufs et piler rapidement le tout.
- 3) Incorporer l'huile d'olive très doucement en mélangeant vigoureusement avec un fouet (normalement cette sauce se fait avec le pilon !)
- 4) Si besoin, ajouter quelques gouttes d'eau en cours de réalisation
☞ <http://cuisinologie.free.fr/fonds/SaucesDeBase/MayonnaiseAioli.htm>

Les pommes de terre (*Nota : les pommes de terre peuvent être supprimées*)

- 1) Couper les pommes de terre en tranches de ½ cm d'épaisseur et les laver
- 2) Couvrir les pommes de terre, à peine à hauteur, avec de l'eau froide. Porter rapidement à ébullition et saler
- 3) Cuire en les tenant juste cuites. Réserver au chaud.

Bourride de moules

Ouverture des moules (6 à 8 minutes environ, soit 15 minutes avant de les servir)

- 1) Réunir moules et garniture aromatique et ajouter thym, laurier, vin blanc. Poivrer
- 2) Ajouter les moules, le vin blanc, le thym, le laurier, le poivre blanc du moulin
- 3) Ouvrir rapidement à couvert en plein feu en les faisant sauter délicatement de temps en temps
- 4) **Arrêter la cuisson dès qu'elles sont ouvertes**
- 5) A la fin de la cuisson, décanter les moules dans un autre récipient, à l'aide d'une écumoire, les couvrir et les tenir au chaud pendant la préparation de la sauce. Récupérer la garniture aromatique pour le dressage.
Nota : il est préférable d'ôter une valve de tout ou partie des moules
- 6) Décanter et filtrer le jus de cuisson.

La sauce de la bourride

- 7) Verser un peu de jus de cuisson des moules bouillant sur l'aïoli et mélanger au fouet
- 8) Hors du feu, verser ce mélange sur le reste de jus de cuisson des moules bouillant en mélangeant au fouet
- 9) Cuire doucement, sans ébullition, en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce nappe légèrement (comme une crème anglaise).
- 10) **Facultativement** : Mixer quelques secondes pour la rendre légèrement mousseuse
- 11) Ajouter la garniture récupérée.

Dressage (il est préférable de dresser en assiette individuelle)

- 12) Mélanger délicatement moules et une partie de la sauce
- 13) Disposer les pommes de terre au fond des assiettes chaudes
- 14) Dresser les moules sur les pommes de terre. Mettre les moules débarrassées d'une coquille sur le dessus.
- 15) Napper le tout avec le reste de sauce
- 16) **Facultativement**, saupoudrer de quelques frisées d'aneth
- 17) Servir, de préférence, avec du pain grillé, à part.