

Crème Dubarry aux moules (recette très simplifiée)

Pour une technique traditionnelle ☞ <http://cuisinologie.free.fr/potages/Cremes-LegumesFrais.htm>

Voir aussi les veloutés ☞ <http://cuisinologie.free.fr/potages/Veloutes-LegumesFrais.htm>

Composition pour 8 personnes	Technique
Éléments de Base - 750g nets de chou-fleur (pour obtenir 500 g net cuits ou ½ litre de purée) Étuvage du chou-fleur - 100 g de beurre Moules - 2 kg de moules de bouchot de Pénestin - 3 dl de vin blanc sec (muscadet) - 50 g d'échalotes - Thym- laurier – poivre blanc du moulin	Préparations préliminaires : Blanchiment des choux fleurs 1) Éplucher, lever les inflorescences de choux fleur et les laver 2) Blanchir fortement ces inflorescences à grande eau bouillante pendant 5 mn environ: les choux fleurs doivent rester encore un peu fermes. 3) Rafraîchir aussitôt et complètement à grande eau froide 4) Égoutter aussitôt. Ne pas les laisser tremper Techniques préliminaires Étuver les choux fleurs au beurre (<i>étuver, c'est cuire un aliment, <u>entièrement</u> et à couvert, dans un corps gras <u>sans aucune coloration</u></i>) Ouverture des moules - Facultativement, faire suer au beurre les échalotes finement ciselées - Ajouter les moules, le vin blanc sec, le thym, le laurier, le poivre blanc du moulin - Ouvrir rapidement à couvert en plein feu en les faisant sauter délicatement de temps en temps - Arrêter la cuisson dès qu'elles sont ouvertes Technique (la crème de chou-fleur) 1) Étuver doucement les inflorescences de chou-fleur au beurre pendant 5 à 10 minutes 2) Ajouter le mouillement (ou l'eau et 3 cubes de bouillon de volaille) 3) Porter à ébullition 4) Ajouter le riz et remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition 5) Cuire à faible ébullition pendant 15 minutes en remuant de temps en temps. 6) Mixer le tout jusqu'à obtenir un potage le plus lisse possible 7) Passer au chinois fin en foulant (pour éliminer les fibres) 8) Ajouter la crème 9) Porter à ébullition 10) Mettre au point de consistance. Le potage doit être à peine nappant. 11) Facultatif : Affiner au beurre : ajouter le beurre en parcelles et vanner jusqu'à la fonte totale. Il ne doit plus bouillir. Nota : en principe, les crèmes ne sont pas beurrées (mais c'est bon !) 12) S'il doit attendre, tamponner la surface avec des parcelles de beurre (réservé à cet effet, pour éviter la formation d'une « peau ») 13) Réserver au chaud au bain-marie (ou refroidir rapidement avant de le réserver au frais s'il n'est pas consommé aussitôt) Nota : la garniture n'est ajoutée qu'au tout dernier moment dans le potage bouillant Dressage : Verser le potage dans des assiettes chaudes sur les moules décortiquées et chaudes (les réchauffer avec un peu de potage). Parsemer la surface de quelques toutes petites inflorescences de choux fleurs de ciboulette ciselée et de quelques pluches de cerfeuil. Cette recette peut être transformée en soupe
a) Mouillement - 1 litre de consommé blanc simple (bouillon de pot au feu) ou 1 litre 5 de fond blanc de volaille (ou 1 litre reconstitué avec du bouillon de poule en cube) b) Liaison - 20 g de riz Nota : le riz peut être remplacé par 50 g de roux blanc confectionné avec 25 g de beurre et 25 g de farine (crème servie chaude uniquement)	
Mise au point finale - 4 dl de jus de moules - 2 dl de crème (vraie crème, sans additif autre que « ferments lactiques sélectionnés » (pas de carraghénanes ☹ qui flocculent en chauffant et donnent un aspect déplaisant), et 35% de MG minimum) Finition facultative : 100 à 200 g de beurre Assaisonnement - Sel de Guérande ☹☹☹Jamais de poivre ☹☹☹ dans un potage à base de légumes - Le cas échéant : autres épices (exemple : curry) en rapport avec l'aliment principal ou avec la garniture de service (attention au choix et au dosage de ces épices: ils ne doivent jamais couvrir la saveur du légume de base) Garniture de service - Petites inflorescences de chou-fleur fortement blanchies et étuvées au beurre - moules juste ouvertes au vin blanc et décortiquées - ciboulettes fraîches et ciselées Présentation - Pluches de cerfeuil	

En appliquant la même technique (très simplifiée !) il est possible de confectionner de nombreux dérivés. Faites profiter tout le lotissement de vos propres personnalisations !

Velouté de chou fleur : même technique, la **mise au point finale** a lieu par addition de 2 jaunes d'œufs mélangés à la crème de finition en observant que le potage ne doit plus bouillir. Les veloutés ne se servent jamais froids.