



TAGLIATELLES DE COURGETTES AUX COQUES ET MOULES FACON MARINIÈRE

Ingrédients :

- 60 belles courgettes
- 100 gr de beurre doux
- 50 gr de curry en poudre
- 150 gr de crème épaisse de Normandie
- 1 botte d'estragon frais
- 1 citron vert
- 1 oignon
- Thym et Laurier



Préparation :

Préparation des courgettes

- ☞ Laver soigneusement les courgettes et les essuyer. Couper les deux extrémités des courgettes.
- ☞ Passer les Courgettes sans les éplucher à la mandoline dans le sens de la longueur, mais attention aux doigts 😊
- ☞ Porter une casserole d'eau à ébullition. Y plonger les courgettes très rapidement, 30 secondes à peine pour les blanchir, puis les plonger dans un grand bol d'eau froide pour les refroidir.
- ☞ Les réserver.

Préparations des coques et moules

- ☞ Bien nettoyer les coques et les moules et les mettre à égoutter.
- ☞ Faire suer l'oignon ciselé et le beurre en morceaux dans une casserole. Y ajouter un peu d'eau (ou un verre de vin blanc) puis y plonger les coques et les moules. Mélanger aussitôt avec une écumoire.
- ☞ Couvrir et laisser cuire 5 minutes.
- ☞ Dès que les coques et les moules sont ouvertes, c'est le signe qu'elles sont cuites.
- ☞ Les sortir du feu et les vider, puis réserver.

- ☞ Récupérer le jus et le faire réduire légèrement.
- ☞ Y ajouter alors le curry, poivrer légèrement et pour finir, ajouter la crème sans la faire cuire.

Dressage à l'assiette

- ☞ Mouiller légèrement les bords du bol pour y mettre un peu de curry en décoration.
- ☞ Réchauffer les courgettes rapidement, puis les mettre dans le bol et leur donnant une forme de nid.
- ☞ Y déposer les coques et les moules, saupoudrer le quelques feuilles d'estragon ciselées au préalable.
- ☞ Verser sur le tout une petite louche de crème encore chaude et recouvrir de quelques feuilles de roquette.

- ☞ Vous pouvez, selon vos goûts rajouter un petit zeste de citron vert.

- ☞ A servir à chaque convive rapidement,
- ☞ Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter un très bon appétit à tous et en famille 😊



Chef Bernard LEPRINCE – MOF (*Meilleur Ouvrier de France*)
91080 Courcouronnes