



TAGLIATELLES DE COURGETTES AUX COQUES ET MOULES FAÇON 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

Laver soigneusement les courgettes et les essuyer, puis couper les deux extrémités.

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, et réserver.

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 de 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. À servir à chaque convive rapidement,

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter un très bon appétit à tous.



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

CHEDEVILLE

91080 Courcouronnes