Ragoût de moules à l'armoricaine avec lanières de pâte feuilletée

Produits Bresc utilisés

Bresc Bruschetta à la tomate 1000g

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Bruschetta à la tomate 325g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

10

- 3 kg de moules de bouchot
- 50 g d'échalotes hachées Bresc
- 25 g d'ail haché Bresc
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de cognac
- 500 g de bruschetta tomate Bresc
- 15 g d'estragon haché
- 3 branche de céleri
- 3 petite carotte
- 3 citron
- 125 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 dl de crème fraîche
- 10 plaques de pâte feuilletée
- 3 œuf
- 20 g de graines de sésame et fenouil
- un peu d'huile
- poivre et sel
- céleri-branche coupé pour garnir

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 175°C. Badigeonner les feuilles de pâte feuilletée avec l'œuf battu et saupoudrer de graines de sésame et fenouil. Les couper en larges lanières, les faire cuire en 20 à 25 minutes puis les sécher à 100°C.
Nettoyer et rincer les moules et jeter les moules qui ne sont pas ouvertes. Faire revenir les échalotes et l'ail et verser les moules dessus. Poivrer généreusement et mouiller de vin blanc, faire cuire les moules jusqu'à cuisson complète. Les retirer de la casserole et retirer les moules des coquilles, faire réduire le jus.
Éplucher la carotte et le céleri-branche et les couper finement. Faire cuire dans le beurre et ajouter le bruschetta de tomate et la purée de piment rouge et laisser mijoter. Ajouter la farine et laisser cuire un instant. Déglacer la sauce avec le cognac, le jus des moules et la crème fraîche et remuer l'ensemble. Assaisonner de poivre, sel et estragon haché. Ajouter les moules à la sauce et bien mélanger. Servir avec un peu de céleri-branche haché, des quartiers de citron et des lanières de pâte feuilletée.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000