

THON ET MOULES AVEC MOUSSE DE MADRAS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Madras 450g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée d'ail grillé
325g



Bresc Tikka masala 450g



Bresc WOK Gingembre et
Citron 450g

INGRÉDIENTS

4

Pour les moules

- 16 moules Jumbo
- ½ échalote hachée
- vin blanc
- 3 g de purée d'ail Bresc
- 10 g de Tikka masala Bresc

Pour le thon

- 200 g de thon frais
- WOKgingembre Bresc selon votre goût
- sel et poivre selon votre goût

Pour la mousse de Madras

- 2 dl de bouillon de volaille
- 12 g de Madras Bresc
- poudre de lécithine

Pour la garniture

- ¼ de pain turc
- 1/8 de beurre
- purée roasted garlic Bresc
- 1 courgette
- 8 tranches de parmesan
- crème fraîche

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Bien nettoyer les moules et ôter les filaments (byssus). Faire cuire les moules avec l'échalote, la purée d'ail et le madras et mouiller de vin blanc. Recouvrir la casserole et laisser cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Couper finement les tranches de thon et mariner brièvement avec sel, poivre et gingembre. Pour la mousse de Madras, porter à ébullition le bouillon de volaille avec le madras curry et monter la mousse avec un peu de lécithine.

Couper des petites rondelles du pain turc et les faire griller brièvement. Trancher la doubeurre, en faire des rondelles, les badigeonner d'ail grillé et les faire griller. Râper de fins rubans de courgette et les faire légèrement griller, puis les enrouler. Disposer les tranches de parmesan sur un petit tapis de cuisson et faire dorer au micro-ondes à chaleur pulsée, sur le réglage le plus élevé. Retirer aussitôt du tapis de cuisson et laisser durcir. Faire des petites tours de pain grillé, disposer le thon et la doubeurre grillée et verser un peu de mousse de madras. Dresser les moules entre les tours de thon et décorer de petites pointes de crème fraîche. Ajouter les petites tours de courgette et garnir de tuiles de parmesan.