



## **ECRASEE DE POMMES DE TERRE AUX MOULES ET SAUCE AUX ECHALOTES**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 35 mn (10+20+5)**

**Pour 4 personnes:**

1 kg de moules de bouchot  
5 belles pommes de terre  
80 g de beurre (60 + 20)  
3 jaunes d'œufs  
2 échalotes émincées  
2 verres de vin blanc sec  
10 cl de crème liquide  
Sel et poivre du moulin

**Les moules:**

Laver et gratter les moules. Dans une poêle à bord hauts, les faire ouvrir à feu vif. Le ôter de leur coquille, les réserver et garder aussi le jus de cuisson à part, après l'avoir filtré.

**Les pommes de terre:**

Laver et éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire à l'eau bouillante à peine salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Les écraser à la fourchette en incorporant le beurre par petits morceaux. Vérifier l'assaisonnement sans forcer sur le sel car le jus des moules utilisé pour la sauce est assez salé. Réserver au chaud.

**La sauce:**

Pendant la cuisson des pommes de terre, dans une casserole, mettre les échalotes émincées, le jus des moules et le vin blanc. Porter à ébullition et faire réduire jusqu'à ce qu'il ne reste ½ verre de liquide.

Hors du feu, ajouter la crème et les jaunes battus en omelette. Remettre sur le feu pas trop fort en fouettant sans arrêt pour que le mélange monte et devienne un peu mousseux. Terminer en incorporant les 20 g de beurre restant. Poivrer.

**Finition et dressage:**

Dans un emporte-pièce, au milieu de l'assiette, mettre une 3 càs d'écrasée de pommes de terre et tasser.

Disposer les moules dessus en formant un dôme. Enlever délicatement le cercle et verser la sauce autour.

Servir bien chaud.



## Gâteau de pommes de terre aux moules et capuchon de sabayon, sauce fine à la Hoegaarden

Philippe Loyen, Liège

Blanche de Hoegaarden



6 grosses pommes de terre, 7 jaunes d'oeufs, 1 c. à s. de lait, 125 g de beurre, sel, poivre et noix de muscade, 750 g de moules, 1 oignon, 3 branches de céleri blanc, 1 poireau, 1 carotte, 1 bouquet garni (par ex. thym, laurier, persil), 125 g de lard fumé coupé en bâtonnets, 45 cl de Blanche de Hoegaarden, 10 cl de crème fraîche, 1 bouquet de citronnelle, sauge, ciboulette, 2 c. à s. de beurre clarifié

### Présentation

Démoulez les gâteaux de pommes de terre et dressez-les au milieu des assiettes. Garnissez d'un petit monticule de moules et de lardons que vous nappez de sabayon. Passez brièvement les assiettes sous la salamandre. Entourez les gâteaux de pommes de terre de sauce. Garnissez avec les plus belles feuilles de sauge et de citronnelle et des brins de ciboulette.

Accompagnez cette préparation de:



Delirium Tremens,  
Hoegaarden Grand Cru

### PRÉPARATION

Faites revenir les bâtonnets de lard à feu doux. Retirez-les de la casserole. Ajoutez 25 g de beurre et faites-y revenir les légumes émincés jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ajoutez encore les moules et faites cuire à feu vif, jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Sortez les moules de la casserole, retirez-les de leurs coquilles et réservez-les. Préparez la sauce: ajoutez le bouquet garni et env. 30 cl de Hoegaarden au jus de cuisson des moules. Laissez réduire une dizaine de minutes. Passez au chinois et/ou au travers d'une mousseline. Mêlez-y la crème fraîche et laissez à nouveau réduire de moitié.

Préparez les gâteaux de pommes de terre. Lavez et épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Réduisez les pommes de terre cuites en purée et rehaussez-les de 4 jaunes d'oeufs et de 25 g de beurre. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.

Prenez 4 formes à tartelettes, beurrez-les généreusement et remplissez-les de purée de pommes de terre. Enduisez les gâteaux de pommes de terre, au pinceau, avec le reste de jaune d'oeuf.

Glissez ces formes dans un four préchauffé à 180°C, jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Introduisez les moules et les lardons dans la sauce et réchauffez le tout. Retirez-les de la sauce et gardez-les au chaud. Retirez du feu, et montez le reste du jus de cuisson avec 50 g de beurre froid. Au dernier moment, parfumez la sauce avec de la citronnelle et de la sauge hachées.

Entre-temps, préparez le sabayon. Battez 2 jaunes d'oeufs, au bain-marie, avec le reste de la Hoegaarden (15 cl). Ajoutez le beurre clarifié.