

Crème de courges aux moules de Guy Savoy



source : magazine "cuisinez comme un chef" novembre 2007

Pour 4 personnes
prep 30 minutes (gratter les moules c'est long...)
cuisson 45 minutes

2 kilos de moules
750g de potiron, pelé et coupé en gros cubes.
2 csoupe huile végétale neutre, isio4 par exemple
1 briquette de crème liquide à 3%
1 csoupe persil plat finement ciselé
poivre du moulin

Bien gratter les moules pour leur enlever la barbe. Eliminer toutes les moules ouvertes qui refusent de bouger quand on leur tape dessus fermement.

Chauffer une grande casserole et y jeter les moules, couvrir et laisser quelques minutes sur feu vif en remuant de temps en temps. Les moules doivent s'ouvrir. Dès qu'elles semblent toutes ouvertes, ôter du feu. Pour cette opération, il est demandé d'ajouter 1 verre d'eau, mais je ne le fais jamais d'habitude donc je ne l'ai pas fait pour cette recette.

Retirer les moules, bien conserver leur jus de cuisson, réserver les moules dans un saladier.

Filtrer le jus des moules (ou n'utiliser que la partie limpide si beaucoup de jus a été rendu)

Dans une autre casserole, chauffer environ 2 csoupe d'huile végétale neutre sur feu moyen et ajouter les cubes de potiron. Mélanger quelques minutes puis ajouter le jus de cuisson des moules. Laisser compoter une quarantaine de minutes à feu moyen en remuant de temps en temps de façon à non seulement mélanger mais aussi à écraser le potiron au fur et à mesure de sa cuisson. Ce n'était pas précisé dans la recette, mais j'ai couvert à demi la casserole pendant la 1^{ère} moitié de la cuisson, puis j'ai terminé sans couvercle.

Pendant de temps, décoquiller les moules.

Ajouter la crème, mélanger, puis ôter du feu et mixer au mixeur plongeur (ou en transvasant dans le bol de votre mixeur). Poivrer, goûter, rectifier l'assaisonnement. Les moules sont en principe assez salées pour ne pas avoir à ajouter de sel.

Réchauffer les moules au micro-ondes ou par toute méthode de votre choix.

Répartir les moules dans les assiettes, en garder environ 3 par personne, les plus belles, pour la présentation. Verser la soupe brûlante par-dessus. Décorer avec les moules réservées et le persil ciselé.