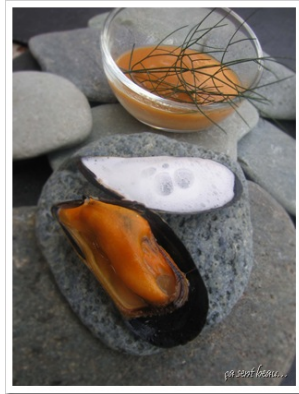


Moules de bouchot en écume iodée, accompagnées d'un petit gaspacho.



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les moules :

- 24 Moules de bouchot
- un peu de vin blanc sec (10 cl)
- 1 échalote
- persil, fenouil, aneth...
- un peu de beurre.

Pour l'écume d'iode :

- 1 douzaine d'huîtres
- 1.5 feuille de gélatine (3 g)
- Un [siphon](#) et 1 à 2 cartouches de gaz suivant la quantité de liquide.

Pour le gaspacho :

- 2 concombres
- 1 avocat
- 2 tomates pelées et émondées
- 2 poivrons picillos
- 1 petit oignon blanc
- le jus d'un citron
- 1 bouchon de vinaigre balsamique
- 1 bouchon de Tabasco
- 1 bouquet de basilic
- 1 tour de poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 peu d'eau gazeuse

Réalisation :

Préparer le gaspacho

1. Inciser les tomates et les plonger quelques instants à l'eau bouillante. Oter leur peau et les [émonder](#).
2. Mixer tous les ingrédients dans un blender. Ajouter un peu d'eau si la préparation est trop épaisse. Maintenir la mélange au réfrigérateur. Le gaspacho peut être préparé à l'avance, voire la veille.

Préparer les moules dans une cocotte comme des moules marinières.

Pour l'écume :

1. Ouvrir la douzaine d'huîtres pour obtenir leur "eau". Attendre un quart d'heure, et les huîtres rendront leur deuxième "eau". Cela permet d'en avoir d'avantage. (Vous pouvez utiliser les huîtres pour réaliser [une autre mise en bouche](#).)
2. Filtrer ce jus puis le porter à ébullition.
3. En dehors du feu, ajouter la gélatine préalablement trempée et pressée.
4. Laisser refroidir un peu, mais attention à ce que la préparation ne fige pas.
5. Verser la préparation dans le siphon, jouter 1 à 2 cartouches de gaz, secouer 1 à 2 fois, puis réserver au frais.

Pour le dressage : présenter chaque moule avec un peu d'écume, soit dessus, ou soit dans l'autre demi coquille. Accompagner cette dernière d'une petite verrine contenant le gaspacho. Attention, cette écume ne dure pas très longtemps, c'est pourquoi il faut la verser au moment du service !

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr