Moules Saint-Jacques à l'ail noir

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail pelé 1000g

Bresc Purée d'ail noir 325g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Ingrédients

10

Pour la crème

- 250 g de céleri rave
- 3 dl de bouillon de volaille
- 3 dl de crème faîche
- 8 g de purée black garlic Bresc

Pour la sauce aigre-douce

- 20 dl de vinaigre
- 875 g de sucre
- 135 cl d'eau
- 100 g de sel
- 10 feuilles de laurier
- 10 clous de girofle
- 12 g de graine de coriandre
- 12 gousses d'ail Bresc

Pour l'huile de citronnelle

- 3 dl d'huile d'olive
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- Autre

- 10 moules Jacob
- 5 fines tranches de pain au levain
- 125 g de doubeurre
- 30 feuilles de cresson

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

Méthode de préparation

Pour la crème, laver le céleri rave, couper en gros morceaux, faire cuire dans le bouillon avec la crème fraîche et mixer au blender avec un peu de bouillon de cuisson et l'ail noir. Assaisonner si nécessaire avec sel et poivre.
Pour la marinade aigre-douce, mélanger tous les ingrédients ensemble, faire chauffer légèrement et tamiser.
Laver le potiron, le couper en fines tranches et mariner dans la sauce aigre-douce. En faire des petits rouleaux.
Découper des rondelles dans le pain au levain, faire cuire dans un peu d'huile pour rendre croustillant et égouttez sur du papier essuie-tout.
Mélanger l'huile d'olive avec la purée de citronnelle et réserver.
Laver les moules Saint-Jacques, les faire cuire brièvement des deux côtés dans l'huile chaude et saler et poivrer. Les disposer dans la coquille, garnir avec des pointes du purée, un petit rouleau de potiron, de cresson et d'huile de citronnelle.