

# COURGE AUX COQUILLAGES ET ACHILLÉE MILLEFEUILLE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>Courge Butternut</b>	1 pc
<b>Moules</b>	325 gr (type bouchot de préférence)
<b>Coques</b>	325 gr (palourdes, clams,...)
<b>Couteaux</b>	325 gr
<b>Crème</b>	Quantité souhaitée
<b>Persil plat</b>	1/2 botte
<b>Fleurs d'achillée millefeuille</b>	Quantité souhaitée
<b>Tomme de Malmedy</b>	125 gr (affinée 24 mois en copeaux fins)
<b>Oseille sauvage</b>	1 petite poignée
<b>Feuilles d'achillée millefeuille</b>	40 gr
<b>citron</b>	1/2 pc
<b>Huile d'olive/Huile de Colza</b>	
<b>Sel, poivre</b>	

## Préparation

1. Laver et éplucher la courge butternut. Tailler celle-ci en forme de tagliatelle de +/- 1mm d'épaisseur et réserver au frigo.

## Les coquillages

1. Dégorger les moules et les coques dans de l'eau claire. Cuire à feu moyen à fort (couvert), dans une grande casserole en plaçant les coquillages sur un seul lit (prévoir une grande casserole). Ouvrir les

couteaux, retirer la poche de sable et les boyaux. Prélever la chair et la couper en morceaux du calibre d'une moule, rincer à l'eau claire. Décortiquer les moules et les coques. Réserver les chairs dans un récipient au frigo. Récupérer le jus des coquillages au chinois en évitant de verser l'éventuel sable résiduel. Réduire le liquide d'1/3, crémier légèrement, réduire encore d'1/3 (attention, vérifier que la sauce ne soit pas trop salée).

---

## Les herbes aromatiques

1. Laver et blanchir à l'eau bouillante salée le persil plat durant 7 minutes. Ajouter les fleurs d'achillée millefeuille durant 3 minutes. Filtrer le tout et mixer le persil plat et les fleurs à l'aide d'un blender afin d'obtenir un jus lisse.
- 

## Dressage et finition

1. Mélanger les coquillages. Disposer ceux-ci dans une assiette creuse. Recouvrir de lanières de courge butternut légèrement citronnée, huilée et poivrée. Masquer de copeaux de tomme de Malmedy. Placer l'assiette sous le grill de manière à faire légèrement fondre le fromage. Retirer du grill et y placer l'oseille sauvage, les feuilles d'achillée millefeuille et quelques gouttes de jus de persil effleuré d'achillée. Servir et verser par-dessus la crème des coquillages.
- 
-