

COURGE AUX COQUILLAGES ET ACHILLÉE MILLEFEUILLE



Ingrédients pour 4 personnes

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

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.
-
-