Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème mousseuse de fenouil, maïs et moules au Pernod

Ingrédients

Préparation

Peler les gousses d'ail, les échalotes et les pommes de terre. Hacher très finement les échalotes et écraser l'ail avec le dos d`un grand couteau. Oter le coeur du fenouil et réserver les belles fanes. Couper le bulbe de fenouil en petits dés ainsi que les pommes de terre.

Nettoyer soigneusement les moules en arrachant les filaments du byssus. Les brosser sous le robinet d'eau froide. Rincer abondamment sans les laisser tremper. Jeter celles qui seraient ouvertes. Les réserver dans une passoire.

Verser 300 g de maïs dans une casserole et y verser 375 ml de lait. Laisser frémir pendant quelques minutes. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant environs 5 minutes. Les égoutter puis les ajouter au mélange de lait et de maïs pour les garder au chaud.

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre puis y ajouter le fenouil, les échalotes, l'ail, 6 brins de thym, la feuille de laurier et les brins de romarin. Faire revenir le tout sur feu moyen jusqu'à ce que le fenouil soit tendre.

Verser le vin blanc sec et 500 ml d'eau et portez le tout à ébullition. Versez-y les moules puis laisser cuire quelques minutes. Secouer la casserole en la maintenant couverte 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Dès qu'ils s'ouvrent, prélever les moules avec une écumoire. Les retirer de leurs coquilles et les garder au chaud.

Verser la crème (ou un mélange de lait-crème) et le ¾ du maïs (égoutté) dans la casserole et porter à nouveau à ébullition. Mixer ce mélange puis filtrer dans un tamis avant de le verser dans une casserole propre.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter un filet de jus de citron, le pastis et une pincée de poivre de cayenne. Juste avant de servir, égoutter le maïs restant et les pommes de terre. Diviser les moules, le maïs et les pommes de terre dans des assiettes creuses. Y verser la bisque et garnir le tout d`aneth, de thym et d`estragon. Servir aussitôt.

Notes :