

Habits de  
Saveurs

2024

MAISON DE CHAMPAGNE  
EPERNAY



*Moules de Bouchot du Mont-Saint-Michel*

Poireau, Curry

par Jacky Louazé - Le Foch à Reims

# Moules de Bouchot du Mont-Saint-Michel

## Poireau, Curry

par Jacky Louazé - Le Foch à Reims

### Préparation :

- Laver les moules et les cuire dans une casserole avec l'échalote ciselée et le vin blanc, en mettant un couvercle sur la casserole. Les décortiquer et laisser refroidir.
- Émincer le poireau puis le blanchir à l'eau très salée. Refroidir à l'eau glacée et égoutter.
- Mélanger les moules avec le poireau et la mayonnaise. Finir avec une pointe de curry. Réserver au frais.
- Prélever 250 g de jus de moule, ajouter 2 feuilles de gélatine que vous aurez au préalable mises à ramollir dans l'eau froide puis à fondre dans le jus de moule chaud. Ajouter la crème et mettre ce mélange dans un siphon avec 2 cartouches de gaz. Réserver au frais.
- Tailler dans chaque feuille de pâte à filo 4 ronds de 10 cm chacun puis les beurrer à l'aide d'un pinceau. Les superposer et cuire entre deux moules à brioche métallique pendant 10 mn (four 200°C).

### Dressage :

- Dresser les moules dans la coque en pâte à filo, terminer avec le siphon de jus de moule et décorer avec les herbes et les fleurs.

## Ingédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de moules
- 250 g de crème 35% MG
- 1 petit poireau
- 2 feuilles de gélatine
- 2 C à soupe de mayonnaise
- 4 feuilles de pâte filo
- Curry
- 50 g de beurre fondu
- 1 échalote ciselée
- 10 cl vin blanc sec
- Quelques herbes et fleurs pour la finition

Le Chef  
Jacky Louazé

Le Foch

37 boulevard Foch  
51100 REIMS

 [www.lefoch.com](http://www.lefoch.com)

Le Champagne  
Brut

Le Brut exprime le «style de Castellane», mariage subtil d'élégance et de plaisir. Il est le reflet de l'attachement des oenologues à la tradition de qualité de la Maison et illustre leur savoir-faire pour exprimer, avec constance au fil des années, la richesse et la finesse de son style.

Champagne de Castellane

63 avenue de Champagne - 51200 EPERNAY

 [www.castellane.com](http://www.castellane.com)