

Bouillabaisse de girolles



Ingrédients pour 6 personnes :

1 litre de moules de bouchot, 1 verre de vin blanc

Pour la bouillabaisse :

1kg de crabes verts, 2 oignons, 1 fenouil, 2dl de vin blanc, le bouillon de cuisson des moules, ½ cuillère de maïzena, 5cl d'huile d'olive, 1 cuillère de concentré de tomate, 1 pincée de Spigol

Pour la garniture :

1kg de girolles clou, 2 carottes jaunes, 2 carottes, 2 oignons, une pincée de safran, le zeste d'une orange, sel, sucre, huile d'olive.

Pour les cercles de pain de mie :

6 tranches de pain de mie

Pour la rouille douce :

2 gousses d'ail, une pomme de terre cuite en robe des champs, 2 jaunes d'œufs, 1/3l d'huile d'olive, sel et piment de Cayenne

Les moules :

Dans une grosse casserole, verser les moules et le verre de vin.
Placer sur feu vif à couvert et stopper lorsque les moules sont ouvertes.
Décortiquer les moules, les réserver et filtrer le jus au chinois.

La rouille :

Dans un blindeur, mixer l'ail, les jaunes et la pomme de terre. Assaisonner et monter à petite vitesse en versant doucement l'huile d'olive. Fixer l'émulsion en ajoutant une cuillère d'eau froide. Réserver dans une pipette ;

La bouillabaisse de girolles :

Couper l'oignon, le fenouil en dés. Les faire suer à l'huile d'olive et ajouter successivement les crabes verts préalablement blanchis 3mn et concassés, le vin blanc, le concentré de tomate, le jus de moule et 2 litre d'eau, le Spigol. Cuire 40mn à petit feu et filtrer finement. Rectifier l'assaisonnement et lier très légèrement avec une pointe de Maïzena.

Les girolles :

Nettoyer les champignons : couper les pieds terreux et laver les girolles dans plusieurs eaux sans les laisser tremper et en les égouttant avec les mains afin de laisser la terre se déposer au fond de la bassine.
Couper les plus grosses girolles en morceaux réguliers.

La garniture ;

Eplucher les carottes et les oignons. Les couper en dés de 3mm. Les cuire ensemble dans un peu d'eau avec sel, sucre, huile d'olive, safran et le zeste d'une orange coupé en très fine julienne.

Les cercles de pain de mie :

Découper à l'aide d'un emporte-pièce 6 ronds de pain de mie de 6cm de diamètre. Puis retirer le centre avec un emporte-pièce plus petit pour obtenir 6 anneaux de pain de mie. Dorer au four, en les arrosant d'un filet d'huile d'olive.

Finition et dressage :

Ajouter à la bisque, les girolles et la brunoise de carotte. Cuire 5m. Ajouter alors les moules et dresser en assiette creuse. A l'aide de la pipette, zébrer l'assiette de rouille et placer un crouton au centre.