


Cromesquis de moules et chorizo

Cromesquis de moules et chorizo, purée à l'ail doux et coulis de piquillos

 4 personnes
 Michael Andelhofs



Ingrédients

1 kg de moules jumbo

250 g de légumes pour bouillon (céleri, poireau, carotte)

150 g de chorizo doux haché et sué

piquillos

1 échalote

vin blanc

25 g de beurre

50 g de farine

2 œufs

chapelure

ail

purée de pommes de terre

4 càs de persil haché

sel et poivre du moulin

huile

Préparation

- Faire suer les légumes ciselés dans un peu d'huile. Augmenter la puissance et verser les moules et le vin blanc. Retirer du feu dès que les moules sont ouvertes.

Filtrer le jus et le conserver.

- Les décoquiller et les hacher grossièrement.
- Dans une autre casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Bien mélanger et cuire quelques minutes.

Ajouter le jus et laisser épaissir.

Retirer du feu et laisser légèrement refroidir.

- Ajouter les moules, le chorizo ainsi que 2 càs de persil haché. Saler et poivrer.
- Verser la préparation dans un plat rectangulaire préalablement huilé avec un pinceau.
- Laisser prendre pendant 2 heures.
- Préparer un coulis de piquillos.
- Préparer un coulis de piquillos.
- Battre légèrement les blancs d'œufs pour les « casser ».
- Passer chaque croquette dans la farine, ensuite dans le blanc d'œuf, et pour terminer dans la chapelure.

Passer dans la friteuse jusqu'à ce que les croquettes soient bien dorées.

- Préparer la purée avec un peu d'ail.

Dresser harmonieusement.