BOUILLON CAP CANAILLE

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

10 g (1 sachet) de bouillon du Cap Canaille
150 g de jus de moule
350 g de fumet de poisson
250 g net d'encornets (lavés, vidés et parés de la fine peau)
60 g de dés de tomate
2 courgettes rondes jaunes
1 bouquet de coriandre frais
1 cuillère à soupe d'huile d'olive Passédat
Sel, poivre du Haut Penja.

JUS DE MOULES

3 douzaines de moules
1 échalote
1 bouquet de persil plat
1 bouquet garni
Huile l'olive Passédat

PREPARATION DU JUS DE MOULES

Faire revenir les moules lavées avec un filet d'huile d'olive, le bouquet garni, l'échalote ciselée, le bouquet de persil plat, le tout à couvert jusqu'à ouverture des moules. Passer et réserver le jus obtenu. Réserver quelques moules.

Saupoudrer une feuille de papier sulfurisé de sucre glace. Mettre l'appareil à guimauve dans une poche à douille et former des cylindres de 5 mm de diamètre. Couper ces rouleaux de la taille qui vous conviendra ou les garder en forme de longs spaghettis.

Réserver à température ambiante pendant au moins 3 à 4 heures afin que la guimauve sèche.

PROGRESSION DE LA RECETTE

Mélanger 150 g du jus de moule et 350 g du fumet de poisson dans un sautoir, donner une ébullition puis retirer du feu. Ajouter le sachet de bouillon du Cap Canaille à infuser 20 minutes voire plus selon la coloration du safran. Assaisonner avec du sel et du poivre et passer le bouillon.
Tailler les courgettes en fines rondelles. Blanchir et rafraîchir. Laver et essorer la coriandre. La ciseler aux ciseaux. Tailler les encornets en forme de spaghetti.
Pocher les encornets dans le bouillon. Selon l'épaisseur, laisser de 1 à 2 mn.
Ajouter les courgettes, remettre à feu doux pendant 2 minutes. Ajouter les dés de tomate pendant 30 secondes. Au moment de servir, parsemer de coriandre et de quelques gouttelettes d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Attention ce bouillon est pimenté.

DRESSAGE

Servir dans une assiette creuse. Vous pouvez remplacer les encornets par des langoustines, huîtres, clams, coquilles St Jacques ou filets de sole..
Selon la saison, ajouter avant de servir quelques herbes fraîches (aneth, fenouil, estragon, cerfeuil) disposées harmonieusement.

CONTACTS PRESSE Shortcut RP - Catherine Bienvenu - 22, rue de Téhéran - 75008 Paris - Tél. : +33 (0) 1 53 58 99 50 - email : c.bienvenu@shortcut.fr
LE PETIT NICE Anse de Maldormé/Corniche J.F. Kennedy - 13007 Marseille - Tél. : +33 (0) 4 91 592 592 / Fax : +33 (0) 4 91 592 808 - www.passedat.fr