

Crème de butternut au gingembre et moules de bouchot

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1kg de moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
- 1 échalote
- 1 butternut de 600g environ
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 cl de crème fleurette
- 1 noix de gingembre
- 1 pincée de curry
- Poivre

1. Nettoyer les moules. Peler et ciseler l'échalote. Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte afin de faire fondre l'échalote. Ajouter les moules et le thym : les faire ouvrir à feu vif (5 minutes environ sous un couvercle). Poivrer légèrement, puis réserver les moules.
2. Laver et peler la butternut. La couper en morceaux puis la faire cuire 20 minutes dans le jus des moules avec la pincée de curry. Compléter éventuellement avec un peu d'eau pour que la butternut soit entièrement recouverte de liquide.
3. Faire chauffer la crème, pour mettre le gingembre, pelé et coupé en rondelle, infuser environ 15 minutes.
4. Mixer en crème homogène la butternut cuite, le jus de cuisson et la crème au gingembre.
5. Décoquiller les moules (en garder quelques unes avec coquille pour la décoration). Servir la crème de butternut au gingembre avec les moules décoquillées.