

# Bouchées de moules

## de bouchots étuvées aux carottes et fenouil à l'aneth

### Ingrédients pour une douzaine de bouchées

#### Bouchées de moules

- 1,5 kg de moules de bouchots
- 100 g oignons nouveaux émincés
- 80 g brunoise de carottes (dont on aura prélevé et coupé en biseau une petite part pour la décoration)
- 80 g fenouil épluché et émincé
- 40 g beurre

#### Jus de carottes

- 400 g carottes
- 4 dl eau
- 80 g jus de moules filtré (selon recette moules marinière)
- jus citron
- kirsch
- cayenne
- aneth ciselé
- 30 g beurre

#### Finitions

- quelques pluches d'aneth

### Bouchées de moules

Faire suer l'oignon, le fenouil et la carotte au beurre dans une sauteuse. Étuver doucement avec un peu d'eau (ou de bouillon de légumes), en rajoutant de temps à autre, si nécessaire, de petites quantités de liquide.

Disposer cette masse dans de petits emporte-pièces rectangulaires. Étuver les moules façon « moules marinières » (voir recette). Décoquiller les moules puis disposez-les serrées par-dessus la masse, rangées en quinconce. Badigeonner ces bouchées de beurre en pommade, les décorer en piquant dans chacune quelques biseaux de carotte.

### Jus de carottes

Cuire les carottes dans 4 dl eau à couvert. Les mixer avec leur eau de cuisson ; laisser s'égoutter longuement, à travers un torchon de mousseline, afin de recueillir tout le jus. En récupérer environ 100 g. Mélanger dans une casserole le jus de moule filtré et le jus de carotte ; ajouter env. 1 cc jus citron et 1 cc kirsch, 30 g de beurre, du cayenne. Émulsionner le tout, réserver.

### Finitions

Passer brièvement les bouchées au four sous alu, pour les réchauffer (env. 3 minutes à 140°). Donner une ébullition au jus de carottes, en travaillant au fouet ; au dernier moment, ajouter l'aneth ciselé. Démouler délicatement les bouchées dans les assiettes, ajouter le jus tout autour, décorer avec quelques pluches d'aneth.

