

# Petites bouchées à la mousse de poisson, herbes fraîches et jus de coquillages

**PRÉPARATION** 15 min ■ **CUISSON** 15 + 5 + 5 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 15 min ■ **NIVEAU** facile

## POUR 6 PERSONNES

### Pour la mousse

- 600 g de filets de cabillaud désarêtés et sans peau
- 3 branches d'aneth
- 30 cl de crème liquide entière
- 2 blancs d'œufs
- Piment d'Espelette
- Sel

### Pour le jus de coquillages

- 200 g de coques
- 200 g de moules
- 1 échalote
- 1 verre de vin blanc sec
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

### MATÉRIEL Alfapac

- Petites bouchées en papier

Pour la mousse : préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6). Laver et hacher l'aneth.

Couper  $\frac{1}{3}$  des filets de cabillaud en petits dés pour la garniture. Détailler le reste de cabillaud en gros morceaux. Mettre les morceaux de poisson dans le bol d'un blender et mixer finement. Ajouter les blancs d'œufs, le sel et mixer à nouveau. Ajouter progressivement la crème en mixant par à-coups (veiller à ne pas trop mixer le mélange à ce stade de la recette). Verser la préparation dans un saladier, ajouter l'aneth ainsi que les dés de cabillaud. Bien mélanger et assaisonner avec du piment d'Espelette.

Répartir la mousse dans les mini moules. Bien remplir en tassant la mousse jusqu'en haut des moules et enfourner à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson des bouchées en y enfonçant la pointe d'un couteau. Si la lame ressort sèche, les bouchées sont cuites. Laisser alors refroidir.

Pour le jus de coquillages : bien laver les coquillages en les rinçant à l'eau claire plusieurs fois. Éplucher et ciseler l'échalote, puis dans une casserole, la faire suer à feu doux dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le vin blanc et porter à ébullition. Ajouter les coques et les moules égouttées. Couvrir et faire cuire pendant 5 minutes à feu vif. Stopper la cuisson lorsque les coquillages sont ouverts. Égoutter les coquillages en conservant le jus et les décortiquer. Filtrer le jus et le faire réduire des  $\frac{2}{3}$  dans la même casserole à feu moyen. Ajouter la crème et faire réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Assaisonner de piment d'Espelette à la fin de la cuisson.

Servir les petites bouchées tièdes dans leurs moules ou froides démoulées sur des assiettes. Dégustez-les accompagnées de jus de coquillages.



### Le plus du chef

Vous pouvez également réaliser cette recette avec de la daurade ou du saumon.

