

## Tarte aux moules

Faire dégeler la pâte pendant 3 heures. Préparation: 30 minutes. Cuisson: 50 minutes.

Pour 6 personnes.

1 paquet de pâte feuilletée surgelée toute préparée et vendue en rouleau.

Pour la garniture: 3 litres. de moules; 1 grand verre de muscadet; 1 branche de thym; poivre mignonnette; 1 bouquet de persil; 2 échalotes; 1 petit pot de beurre de crevettes; 40 g de beurre; 40 g de farine; 1 dl de crème; 350 g de filets de merlans; 2 œufs; 1 c à soupe de fécule; 1 bulbe de ciboule; 1 citron; sel; poivre.  
Pour le moule: 15 g de beurre.

Trois heures avant la préparation, faire dégeler la pâte feuilletée.

Trier les moules avec soin; les gratter, les laver plusieurs fois à l'eau fraîche puis les égoutter et les mettre dans un fait-tout.

Faire chauffer le four à température très élevée.

Laver, éponger le thym et le persil, hacher ce dernier; éplucher et hacher les échalotes.

Mettre dans le fait-tout contenant les moules, le muscadet, les échalotes, le thym, le persil et le poivre mignonnette; faire ouvrir les moules à feu vif en secouant de temps en temps le fait-tout.

Beurrer un moule à tarte à bord haut; dérouler la pâte feuilletée dégelée et en garnir le moule; piquer le fond afin qu'il ne gonfle pas; mettre 10 minutes à four chaud; la pâte ne doit pas colorer.

Egoutter les moules, les retirer des coquilles et passer leur jus de cuisson à travers un linge fin.

Faire fondre le beurre dans une casserole; y ajouter la farine; mélanger sur feu doux à la cuillère de bois, sans laisser colorer; ajouter peu à peu le jus des moules sans cesser de tourner, en évitant les grumeaux; laisser cuire 5 minutes pour obtenir une béchamel très épaisse.

Ajouter alors la crème, puis les moules à la béchamel, et retirer du feu.

Laver et éponger les filets de merlans, les couper en petits dés; laver, éponger et hacher la ciboule; presser le citron.

Passer à la moulinette ou au mixer les filets de merlans, la ciboule, le jus de citron, le beurre de crevettes, la fécule et 1 œuf entier.

Casser l'autre œuf en séparant le blanc du jaune; ajouter le jaune au mélange précédent; assaisonner de sel et de poivre; mélanger afin d'obtenir une pâte très fine.

Battre le blanc d'œuf en neige très ferme; l'incorporer à la préparation précédente, en procédant délicatement sans battre ni tourner, mais en soulevant le mélange.

Retirer la croûte de la tarte du four, verser dans le fond la préparation aux moules; recouvrir avec la purée de merlans; glisser à four moyen et laisser cuire 30 minutes.

Faire chauffer un plat de service.

Retirer ensuite la tarte du four, la démouler et la dresser sur le plat de service; servir sans attendre.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.