

# Velouté de courge marinière, moules créchées à la ciboulette, pétales d'oignons brûlés |

Recette pour 12 tapas

## Description

Un velouté de courge musquée (butternut) parfumé au jus de moules cuites au vin blanc, crème de ciboulette et pétales d'oignons brûlés.

## L'astuce du chef

Passez le velouté au tamis extra fin pour une texture ultra lisse.

## Ingrédients

### Pour les moules

- 900 Gr Moules fraîches
- 50 Gr Échalote
- 250 Ml Vin blanc
- 15 Gr Beurre salé
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 250 Ml Crème sûre
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour le velouté de courge

- 500 Gr Courge musquée
- 150 Gr Oignon
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pétales d'oignons brûlés

- 6 Unité(s) Oignon cipollini
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Épluchez et coupez la courge en cubes. Épluchez et émincez l'oignon et l'échalote. Ciselez la ciboulette.

Épluchez et coupez en deux sur le sens de l'équateur les oignons Cipollini.

### Préparation des moules et de la crème ciboulette

Dans une casserole, faites chauffer le beurre et faites suer l'échalote à feu moyen. Ajoutez les

moules, couvrez et laissez cuire 2 minutes. Ajoutez le vin blanc, couvrez et cuire 4 minutes. Filtrez le jus de cuisson et décortiquez les moules, assaisonnez puis ajoutez un filet d'huile d'olive. Réservez au frais.

Dans un bol, mélangez la crème sûre avec la ciboulette ciselée, assurez-vous d'un bon assaisonnement avec le sel et le poivre.

#### Préparation du velouté de courge musquée

Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon, ajoutez les cubes de courge et faites suer quelques minutes. Couvrez à hauteur d'eau et laissez cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la courge soit tendre. Ajoutez le jus de cuisson des moules, amenez à ébullition et mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse. Rectifiez l'assaisonnement.

#### Pétales d'oignon brûlés

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, déposez vos demi-oignons Cipollini, laissez-les doucement frémir sur le corps gras jusqu'à ce qu'une coloration prononcée se fasse. Réservez-les. Ensuite, avec vos doigts, défaites les pétales d'oignons, puis gardez-les au chaud.

#### Dressage de votre assiette

Dans un bol, déposez joliment les pétales d'oignons brûlés ainsi qu'une belle petite quenelle de crème sûre à la ciboulette.

Déposez ici et là quelques moules, déposez les bols ainsi décorés sur la table.

Au moment venu, remplir votre broc de velouté de courge bien chaud, il ne vous reste plus qu'à remplir les bols devant vos convives.

**Bon appétit!**