



J'IRAI CUISINER CHEZ VOUS

MOULES AU CHORIZO ET FRITES DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU PAPRIKA (BRUXELLES)



4-6 personnes



20 mn



10mn moules
30mn frites

INGRÉDIENTS

- 2 à 3 kg de moules
- 2 à 3 gros oignons
- 4 à 6 tomates grappe
- 100 à 150 gr de chorizo
- 1 kg 2 à 1kg 5 de pommes de terre (les meilleures, les bintje)
- Un gros bouquet de persil frais
- 2 cuill à soupe de farine
- Poivre
- Huile d'olive ou beurre
- 1 cuill à soupe de paprika

Pour la mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuill à café de moutarde de dijon
- 1 pincée de sel
- Quelques tours de moulin de poivre blanc
- 15 cl d'huile de tournesol
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 cuill à soupe d'eau bouillante
- 1 gousse d'ail

Accords mets & vins : Yvan vous conseille de déguster ce plat avec un Côtes du Rhône rosé - cuvée Esprit Barville.

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

Four préchauffé à 180°C.

L'idéal est de pouvoir cuire les 2 à 3 kg de moules, en même temps, dans une très grande marmite ou 2 plus petites.

1. Brasser et laver les moules à grande eau, réserver.
Éplucher et hacher finement les oignons.
Couper les tomates en petits dés.
Éplucher le chorizo et couper en petits dés.
Éplucher les pommes de terre puis les tailler en grosses frites.
Les placer dans un bol, ajouter la cuillère à soupe de paprika, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer, brasser pour enrober les frites de cette marinade épicée et réserver.

2. Placer un papier de cuisson dans un plat creux.
Placer toutes les frites dans le plat.
Placer le plat dans le four, environ 30 mn.

LA MAYONNAISE QUI ACCOMPAGNERA LES FRITES AU FOUR.

Dans un petit bol verser le jaune d'œuf (il est essentiel que le jaune d'œuf soit à température ambiante, soit sorti du réfrigérateur 30 mn avant utilisation).

Ajouter au jaune d'œuf, la cuillère à café de moutarde, la pincée de sel, 1 cuillère à café de vinaigre de vin clair ou blanc et la gousse d'ail écrasée très finement puis mélanger avec un petit fouet ou cuillère en bois.
Graduellement verser l'huile de tournesol au filet tout en fouettant.
Terminer par verser au filet l'huile d'olive.
En toute fin ajouter 2 cuillères à soupe d'eau bouillante pour détendre légèrement l'ensemble.

3. 15 mn après avoir lancé la cuisson des frites au four, lancer la cuisson des moules.

Placer une grande cocotte sur feu vif, verser un filet d'huile d'olive ou une généreuse noix de beurre.

4. Mélanger les dés de chorizo avec les dés de tomate et les oignons hachés puis verser le tout dans la cocotte chaude, mélanger et laisser étuver à découvert 4 à 5 mn, sur feu doux.

Ajouter les moules et l'eau qu'elles ont rendue.
Saupoudrer 2 cuillères à soupe de farine, brasser, couvrir et cuire à l'étouffée 10 mn environ (la farine épaissira le bouillon).

Il est essentiel de ne pas trop cuire les moules.
Vérifier la cuisson toutes les 2 mn, en brassant et couvrant à nouveau.
Servir les moules couvertes de persil haché, accompagnées avec les frites au four et la mayonnaise en même temps !