

Crèmeux de panais, moules et chips de caña de lomo



Ingrédients (pour 4) : 400g de panais, 1 oignon, 500 g de moules, 1 échalote, 20cl de lait, 20cl de crème entière liquide, 8 tranches de caña de lomo, huile d'olive, sel (facultatif car la viande est salée), poivre blanc (pour des questions de couleur), cerfeuil

Eplucher l'oignon et le panais. Ciseler l'oignon et couper le panais en morceaux. Dans une casserole, mettre une cuiller à soupe d'huile d'olive. Faire fondre l'oignon sans coloration. Ajouter les morceaux de panais et le lait. Saler (sauf si la coppa est très salée), poivrer et faire cuire à couvert pendant vingt minutes environ jusqu'à ce qu'on puisse enfoncer un couteau dans les morceaux de panais. Mixer et ajoutant de la crème pour obtenir la consistance voulue. Réserver.

Disposer des tranches de caña de lomo sur une assiette et passer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles deviennent cassantes. Disposer sur du papier absorbant pour enlever le surplus de gras. Réserver.

Laver les moules. Eplucher et ciseler l'échalote. Dans une casserole, mettre un peu d'huile d'olive. Faire fondre l'échalote sans coloration. Ajouter les moules. Arrêter la cuisson dès que les moules s'ouvrent. Garder quelques moules dans leurs coquilles pour le décor. Dégager les autres de leurs coquilles Réserver.

Dresser : dans une assiette un peu creuse, verser le crèmeux de panais et les moules décortiquées. Ajouter pour le décor les moules dans leurs coquilles, les chips de caña de lomo et le cerfeuil.