

Timbale de fruits de mer

Pour 4 personnes: 1 litre 1/2 de moules, 2 douzaines d'huîtres, 300 g de champignons de couche, 1 sole, vin blanc, citron, 2 oeufs, crème fraîche épaisse, sel, poivre, 2 carottes, bouquet garni, beurre, farine.

Lavez, grattez et mettez-les à cuire dans une grande casserole avec un verre de vin blanc, 2 oignons émincés, 2 carottes en rondelles, un bouquet garni et 4 grains de poivre. Faites partir à grand feu et prolongez la cuisson jusqu'à ce que toutes les moules soient bien ouvertes. Versez dans une passoire, recueillez le jus et passez-le de nouveau à travers un linge fin; retirez les moules de leurs coquilles; réservez-les dans un peu de leur jus. Emincez les plus gros champignons, conservez entières les têtes des plus petits; faites-les pocher quatre à cinq minutes dans un peu d'eau légèrement salée et citronnée. Réservez dans le jus de cuisson. Dépouillez la sole et levez-en les filets que vous réserverez. Faites, avec la moitié du jus de cuisson des moules, les peaux, tête et arêtes de la sole, un peu de fumet de poisson. Il vous suffit pour cela de laisser bouillir dans une casserole large pendant quinze minutes environ, puis poivrez. Ouvrez les huîtres pendant ce temps, recueillez-en les chairs et l'eau, passez celle-ci à travers un linge fin et faites pocher dedans les chairs 3 ou 4 minutes. Roulez les filets de sole et faites-les étuver doucement au beurre dans une sauteuse et à couvert 5 mn pas plus. Mélangez la cuisson des moules, l'eau des huîtres, la cuisson des champignons et le fumet de poisson; faites chauffer, liez avec une cuillerée à café de farine, laissez mijoter quelques minutes puis, hors du feu, achevez le velouté en y ajoutant 2 jaunes d'oeufs battus dans de la crème fraîche épaisse. Ajoutez tous les éléments de la timbale à la sauce: moules, huîtres, champignons, filets de sole. Faites réchauffer sans bouillir et garnissez-en soit une timbale de porcelaine, soit une croûte, l'une comme l'autre préalablement chauffée.

Alexandre Pukall

lien permanent vers la recette : [Timbale de fruits de mer](#)