

VELOUTE DE MOULES AU PAPRIKA ET A LA VANILLE

Préparation: 30mn **Cuisson:** 20mn **Pour 4 Personnes**

Ingrédients:

- 1,5 litre de moules
- 30 cl de crème liquide
- 2 petites échalotes ciselées
- 20 cl de vin blanc
- 1 c à soupe de paprika
- 1 gousse de vanille- fleur de sel, poivre

Grattez et lavez les moules, égouttez-les. Ciselez les échalottes.

Chauffez le vin blanc avec la moitié des échalottes ciselées dans une grande casserole, puis ajoutez les moules, couvrez et laissez-les s'ouvrir. Réservez-en 4 pour le décor et décoquillez le reste.

Filtrez le jus des moules puis placez-le sur feu doux avec le reste d'échalote. Ajoutez le paprika et les grains de la gousse de vanille, laissez cuire 5 mn. Ajoutez la crème et les 3/4 des moules, prolongez la cuisson de 5 mn et mixez le tout afin d'obtenir une soupe bien onctueuse.

Répatissez le reste des moules dans 4 bols, versez la crème chaude, salez, poivrez et déposez une moule en coquille sur chaque bol

Bûche glacée aux marrons

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 g de beurre
- 400 g de crème de marrons sucrée et vanillée
- 75 g de meringue
- 5 cl de rhum
- 70 g de chocolat fondant
- 50 g de crème fraîche

Préparation de la recette :

Réduire le beurre en pommade, puis y ajouter la crème de marrons et bien mélanger.

Tapisser un moule à cake de papier aluminium, puis monter la bûche :

Verser une couche de crème aux marrons, puis la recouvrir de meringues, arroser d'un filet de rhum et tapisser d'une nouvelle couche de crème aux marrons.

Alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients, et terminer par une couche de crème.

Bien tasser la bûche en frappant le dessous du moule à cake sur la table, et le réserver au réfrigérateur durant 12 heures.

Le lendemain, démouler la bûche, puis préparer le glaçage : dans une petite casserole mettre le chocolat à fondre avec la crème fraîche, puis faire épaissir sur feu très doux et laisser refroidir un peu.

Napper ensuite la bûche de glaçage en lissant bien à l'aide d'une spatule en bois, puis dessiner des striures à l'aide d'une fourchette pour décorer