

# Max & VÉNUS

## Moules et frites

### Ingrédients pour 4 personnes

- 600 gr de pommes de terre
- 1 œuf entier
- 1 kg de moule
- 1 tige de céleri vert
- 1 carotte taillée en brunoise
- 1 oignon
- Une botte de persil haché
- 35 cl de vin blanc sec
- 150 gr mayonnaise
- Sel, poivre du moulin
- Piment d'Espelette

### Préparation

1. Epluchez les pommes de terre cuites dans leur peau préalablement dans une couscoussière avec du vin blanc. Ecrasez-les grossièrement et assaisonnez de poivre, de sel et de piment d'Espelette ;
2. Ajoutez un œuf entier et mélangez. Placez la purée dans un moule style gros bâtonnets et laissez refroidir au frigo pour que ça durcisse ;
3. Dans une casserole, faites revenir l'oignon, le céleri émincé, une gousse d'ail et les carottes en brunoise ;
4. Ajoutez le laurier, le thym et les moules préalablement nettoyées. Versez le vin blanc et le persil. Laissez cuire à couvert ;

5. Dès que les moules sont ouvertes, enlevez-les du feu et récupérez le jus à l'aide d'une passette. Décortiquez-les en en gardant 10 dizaine dans leur coquille ;
6. Incorporez une partie du jus dans la mayonnaise, poivrez et ajoutez du persil et mettez-la dans une poche à douille versez la sauce ;
7. Démoulez les pommes pont-neuf et faites-les cuire à la friteuse à 180° degrés. Une fois dorées, sortez-les et épongez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les frites avec du sel ;
8. Coupez les pommes pont-neuf et, dans une assiette creuse, placez une demie horizontalement et l'autre verticalement. Dispersez ensuite des moules décortiquées et non décortiquées. Agrémentez de quelques pointes de mayonnaise.

***Bon appétit***

