

# Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

Je vous propose pour ce menu de fêtes 2024 une entrée festive: une royale de moule qui va enchanter vos papilles et vos invités. Vous pouvez également servir ces royales en amuse bouche.



Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

# « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



## Ingrédients pour 5 personnes

- 700 g de moules avec coquilles ( il vous faudra environ 300 g de moules cuites décortiquées pour la recette)
- un oignon
- deux gousses d'ail
- deux petites branches de céleri
- 20 g de beurre
- 115 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- 130 g de crème fraîche liquide
- 30 g du jus de cuisson des moules
- 5 noix de Saint Jacques
- sel et poivre

## Matériel

- des ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Vivilineneu Moules à Soufflé en Porcelaine Crème Brulée  
Ramequin Coupelle à Dessert Moule à Dessert Moules à Pâté  
6PCS, Diamètre 10cm (Coloré)

## Préparation

- Ciselez l'oignon et l'ail. Coupez les branches de céleri en petits morceaux. Faites revenir l'ensemble avec le beurre.



Faites revenir l'ensemble avec le beurre

- Ajoutez les moules et cuisez à couvert pendant environ 6 minutes, en remuant de temps à autre pour obtenir l'ouverture des moules. Décortiquez les moules après cuisson. Réservez quelques moules: elles serviront pour le dressage.



Décortiquez les moules après cuisson

- Mixez finement **250 g** de moules cuites avec les 115 g de blanc d'œuf et 30 g de jaune d'œuf, les 130 g de crème fraîche et 30 g de jus de cuisson des moules. Rectifiez l'assaisonnement. Filtrez la préparation pour ôter toutes les particules qui pourraient encore rester. Versez dans vos ramequins de présentation. Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin. Enfournez à

110° au bain marie pendant 25 à 30 minutes selon les fours. Vous pouvez préparer la royale le matin pour le soir et l'enfourner pour la cuire une demi heure avant de servir...



Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin

- Servez chaud en après avoir dressé quelques moules restantes sur chaque ramequin.



royale de moule