Fruits de mer

Mouclade

45 min	10 min	35 min	0	347
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des moules

1. Nettoyer, gratter et laver les moules sous l'eau du robinet.
2. Les verser dans une casserole avec le bouquet garni et le vin blanc, les faire cuire sur feu vif à couvert pour les ouvrir. Remuer fréquemment avec une cuillère en bois.
3. Retirer les coquilles fermées et garder celles qui sont ouvertes avec la chair du coquillage à l'intérieur. Les réserver dans un plat et filtrer le jus de cuisson.

Étape 2

Préparation de la sauce au curry

1. Éplucher et émincer l'oignon et les échalotes, les faire suer avec du beurre dans une casserole.
2. Mouiller avec le jus de cuisson des moules et faire réduire sur feu doux pendant 30 minutes. Saler, poivrer et ajouter le curry à la fin.
3. Mélanger la crème et les jaunes d'oeufs, puis les verser dans la sauce hors du feu. Mélanger avec une cuillère en bois afin de bien lier la sauce.
4. Napper les moules de cette sauce et les passer 5

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moules

- 2 litre(s) **Moules**
- 1 **Bouquet garni**
- 2 verre(s) **Vin blanc**
- 1 **Gros sel**

Ingrédients pour la sauce au curry

- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Echalote(s)**
- 40 g **Beurre**
- 8 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 c. à café **Curry**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Persil plat**

minutes au four.

Étape 3

Dressage

1. Disposer du gros sel au fond d'assiettes. Sortir les moules du four et les déposer sur le sel.
2. Décorer les assiettes avec du persil et servir.