

Mouclade au curry



Ingrédients (4 personnes):

2kg de moules
1 verre de vin blanc
1 verre d'eau
3 échalottes
2 feuilles de laurier
20cl de crème fraîche
2 cuillère à soupe de farine
1 jaune d'oeuf
50g de beurre
du curry
du poivre

Préparation:

Mettre les moules dans une cocotte avec le verre de vin blanc, le laurier et une échalotte coupée en petit morceaux. Les laisser s'ouvrir à feu moyen à couvert.

Récupérez et filtrez le jus de cuisson des moules.

Dans un plat, disposez les moules dont vous aurez enlevé l'un des côtés de la coquille. Vous pouvez légèrement les superposer.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajouter les 2 échalottes coupées en petits morceaux. Ajoutez le jus de cuisson des moules et le verre d'eau.

A part, mélangez le jaune d'oeuf avec la farine et la crème fraîche, poivrez légèrement. Ajoutez ce mélange dans la casserole. Laissez un peu épaissir sur feu moyen. Ajouter le curry selon votre goût (il faut goûter pour savoir).

Répartir sur les moules, et mettre au four pendant 5 à 10 minutes. A servir dès la sortie du four !