



Moules au Curry

Ingrédients (pour 4 personnes)

2,5 kg de moules nettoyées
1càc de curry en poudre
2 échalotes
1 verre de vin Blanc
15cl de crème liquide
2càs d'huile d'olive
sel, poivre

Faire revenir les échalotes hachées dans l'huile d'olive et dans un faitout.

Ajouter le vin blanc. Saler, poivrer. Laisser mijoter le tout pendant environ 2 minutes.

Ajouter les moules dans le faitout et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Les égoutter et les réserver.

Filter le jus de cuisson et ajouter la crème et le curry.

Remettre les moules dans le faitout et laisser mijoter pendant 5 minutes.

Servir avec des frites faites maison, bien sur ...