

Moules à la crème au parfum anisé

Source :
AVANTAGES
Hors série cuisine n° 03

Une nouvelle recette de moules, parce que c'est la pleine saison, parce que c'est bon, parce que cette nouvelle recette sort de l'ordinaire...

Composition
pour 4 personnes

2 kg de moules
1 oignon blanc
1 bulbe de fenouil
10 cl d'eau
1/2 bouquet de persil
2 c. à soupe de jus de citron
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
1 c. à soupe de pastis
Huile d'olive
Poivre

Pour une entrée, diviser ces proportions par deux

Ustensiles : 1 couteau, 1 faitout, 1 verre doseur, 1 écumoire, 1 cuillère à soupe, 1 chinois, 1 bol, 1 saladier, 1 assiette pour couvrir le saladier



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Nettoyer soigneusement les moules (les brosser, les gratter et les laver sans les laisser tremper).

Émincer le fenouil finement. Peler et émincer l'oignon. Faire chauffer de l'huile dans un faitout, mettre le fenouil, l'oignon et l'eau. Couvrir et laisser cuire une vingtaine de minutes ; le fenouil doit être tendre et il ne doit plus rester d'eau.

Ajouter les moules, couvrir le faitout et les faire cuire en remuant le faitout de temps en temps.

Une fois ouvertes, prélever les moules et le fenouil du faitout à l'aide d'une écumoire et les réserver au chaud dans un saladier couvert.

Filtrer soigneusement le jus de cuisson avec un chinois, le remettre dans le faitout et le faire réduire de moitié, à feu vif. Ajouter alors le persil ciselé, le jus de citron et la crème fraîche, poivrer et faire bouillir une minute. Ajouter enfin le pastis, au premier bouillon remettre les moules dans le faitout, mélanger les moules à la sauce et servir.