

Moules au curry

Composition
pour 4 personnes

2 kg de moules
1 oignon blanc
2 échalotes
thym
1 1/2 verre de vin blanc
40 g de beurre
70 g de crème fraîche épaisse
1 c. à café de curry
Poivre

Pour une entrée, diviser ces proportions par deux

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

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

Déposer les moules dans un faitout avec le thym et le vin blanc et les faire ouvrir à couvert ; secouer le faitout en cours de cuisson pour retourner les moules.

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

Filtrer soigneusement de jus de cuisson avec un chinois et le réserver.

Peler et émincer l'oignon et les échalotes. Faire fondre le beurre dans le faitout et mettre l'oignon et les échalotes à suer puis verser le jus de cuisson des moules filtré. Laisser réduire de moitié. Ajouter le curry et poivrer légèrement. Incorporer ensuite la crème fraîche en fouettant.

Ajouter les moules, mélanger et réchauffer 2 à 3 minutes sur feu moyen, sans laisser bouillir la crème.

Servir immédiatement.