

# Velouté de moules au curry



## Ingrédients pour 6 personnes:

1 kg de moules du Bouchot (environ 1,5 litres)

### *Mouclade:*

1 oignon, 3 échalotes, 3 branches de céleri, 25cl de vin blanc, 25g de beurre.

### *Velouté:*

25g de beurre

1 blanc de poireau

1 carotte

1 cuillère à soupe de farine

2 cuillères à soupe de pulpe de tomate

1 cuillère à café de curry

60cl d'eau

2 cuillère à soupe de fumet de poisson

10cl de crème fraîche

2 jaunes d'oeufs

## Préparation:

### ***Mouclade:***

- Nettoyer et gratter les moules.
- Dans une cocotte, faire suer les oignons, le céleri et les échalotes dans le beurre. Mouiller avec le vin blanc. Poivrer.
- Ajouter les moules. Couvrir et remuer de temps en temps jusqu'à ce que les moules soient toutes ouvertes. Compter 6 à 8 minutes.
- Récupérer les moules et les décoquiller. Réserver les moules pour les servir avec le velouté. Filtrer soigneusement le jus.

### ***Réalisation du velouté:***

- Délayer le fumet de poisson dans l'eau et porter à ébullition.
- Eplucher la carotte et la détailler en petits morceaux. Emincer le poireau.
- Dans une cocotte, faire fondre le beurre et y faire revenir sans coloration la carotte et le poireau. Saupoudrer de farine et de curry. Mouiller avec le jus des moules et le fumet de poisson. Ajouter la pulpe de tomate. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux environ 35 minutes.
- Mixer finement la soupe. Mélanger la crème et les jaunes d'oeufs puis les incorporer progressivement à feu doux en remuant avec un fouet (sans faire bouillir!).

Servir la crème chaude avec les moules décoquillées et quelques croûtons grillés, un peu de persil ou de coriandre.