

Moules sauce poulette

Ingrédients

- 1.5 kg de moules
- 15 cl de vin blanc
- 25 cl de bouillon de volaille
- 2 échalotes
- 25g de beurre
- 25g de farine
- 10 cl de crème fraîche
- 1 œuf
- Persil
- Sel et poivre

Préparation

Nettoyer et rincer les moules. Les mettre dans le Varoma.

Pelé et couper en deux les échalotes.

Les mettre dans le bol du thermomix et les hacher **5 sec/ vit 5**.

Ajouter le beurre et faire dorer **5 min /100°/ vitesse 1**.

Ajouter le persil ciselé, le vin blanc le bouillon de volaille. Poivrer. Mettre le Varoma en place et faire cuire **20 min /Varoma / vit 2**.

A la fin de la cuisson, enlever le varoma et réserver.

Ajouter la farine dans le bol et faites épaisir **7 min / 90°/vit3**, fonction sens inverse.

Verser la crème, l'œuf et mélanger **vit 3, fonction sens inverse pendant 30 secondes**.

Dresser les moules dans un plat et napper de sauce.