

Gratin de Moules au Vin Blanc et au Curry

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 1 h 30 min.

Ingrédients :

- MOULES	1 kg
- VIN BLANC SEC	200 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	50 ml (1/2 cube)
- LÉGUMES A SOUPE JULIENNE	250 g
- BEURRE	60g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	300ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CURRY	1 c à café
- GRUYERE RAPE	70g
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Laissez tremper les moules dans de l'eau salée ; grattez-les convenablement.
- Emincez les carottes en bâtonnets, les poireaux en dés, l'oignon en rondelles et le céleri.
- Dans le beurre fondu, laissez étuver les carottes, puis les poireaux, l'oignon et le céleri.
- Laissez cuire environ 8-10 minutes.
- Ajoutez ensuite le vin blanc et le bouillon.
- Portez à ébullition pendant 2 minutes.
- Plongez-y alors les moules nettoyées et couvrez pendant 12 minutes en secouant la casserole de temps en temps.
- Décoquillez toutes les moules et récupérez les légumes.
- Placez le tout dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine, le lait, la muscade, sel et poivre. Intégrez-y le curry.
- Versez-la alors sur les moules.
- Répartissez le gruyère râpé.
- Enfournerez pour 10-12 minutes afin d'obtenir une croûte bien dorée.

Remarque :

A partir de PL-24

