

Moules au Banyuls

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- MOULES	4 kg
- BANYULS	75 cl
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	4-5
- CHAMPIGNONS DES BOIS	300 - 400g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAICHE	3-4 c à soupe
- MAIZENA	1.5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites tremper les moules dans de l'eau froide. Retirez les cassées et nettoyez les autres en les remuant et les grattant légèrement. Egouttez.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 6 minutes au micro-onde. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon dans de l'huile chaude. Ajoutez 10 cl de Banyuls puis les moules. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 8-9 minutes en remuant de temps en temps. Retirez du feu et égouttez en conservant le jus de cuisson.
- Dans un caquelon, faites bouillir le reste de Banyuls et laissez réduire de moitié.
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Entre temps, nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez avec l'ail, sel et poivre. Joignez ensuite les carottes et laissez étuver doucement.
- Lorsque le vin est réduit, ajoutez la crème et la maïzéna au fouet. Laissez épaissir quelque peu.
- Mélangez avec les champignons et les carottes. Allongez avec un peu de jus de cuisson des moules afin d'obtenir une sauce homogène.
- Remplacez les moules égouttées dans la grande casserole avec la sauce au Banyuls et légumes. Faites chauffer doucement et remuez afin de napper les moules de sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre dans des grandes assiettes creuses ...

