

Moules au Curry et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- MOULES	4 kg
- CHORIZO	175g
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	2
- CURRY	2 c à café
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- PORTO	10 cl (blanc)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Rincez les moules dans de l'eau salée 3 à 4x.
- Laissez-les tremper dans l'eau (sans sel), le temps de préparer le reste.
- Emincez les oignons en fines rondelles.
- Coupez les carottes en bâtonnets. Précuisez-les 5-6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Pelez et coupez en petits dés le chorizo.
- Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile et faites-y fondre doucement les oignons et les carottes.
- Ajoutez alors le chorizo puis le curry et laissez suer quelques instants. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le porto blanc et la crème. Portez à ébullition.
- Egouttez les moules et jetez-les dans la casserole pour 11 minutes à couvert.
- Remuez de temps en temps afin de bien répartir la sauce.
- Servez bien chaud en petite quantité avec du jus.

Remarque:

Accompagnez de frites maisons.

