

Couppelles de Moules à la Crème de Safran

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	40 (congelées)
- POIREAUX ENTIERS	1
- OIGNON(S)	½
- CÉLERI	½ branche
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- SAFRAN	1 pincée
- SAFRAN	qq filaments
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler les moules.
- Emincez les oignons en rondelles et les poireaux en julienne. Taillez également le céleri en dés.
- Faites revenir tous les légumes dans une casserole avec de l'huile d'olive.
- Lorsque les légumes deviennent tendres, arrosez-les avec le vin blanc. Salez et poivrez généreusement.
- Saupoudrez de safran en poudre et intégrez la crème épaisse. Portez à ébullition.
- Ajoutez alors les moules décortiquées dans la sauce safran. Laissez cuire pendant 4-5 minutes en remuant de temps en temps.
- Au dernier moment, ajoutez quelques filaments de safran sur le tout et mélangez.
- Répartissez les moules accompagnées des légumes et de la sauce crème-safran dans de couppelles individuelles. Ajoutez un peu de gruyère râpé.

