

Mouclade

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- 1.5 kg de moules
- 3 gousses d'ail
- 4 échalotes
- Persil
- 3 verres de muscadet
- 1 verre de pineau des Charentes
- 250 g de crème fraîche
- 5 jaunes d'œufs
- ½ c à café de curry
- 1 noix de beurre

Recette:

- Grattez les moules et rincez-les convenablement.
- Hachez les échalotes, l'ail et le persil ; faites-les suer au beurre dans une cocotte.
- Au bout de 2 minutes, ajoutez le pineau, le vin blanc et les moules.
- Laissez cuire à couvert pendant 6 – 7 minutes.
- Décortiquez ensuite les moules en gardant une coquille sur deux.
- Préchauffez le four sur « grill »
- Rangez-les sur un plat allant au four.
- Passez le jus de cuisson des moules à travers de l'ouate (attention au sable). Faites réduire de moitié le jus filtré à gros bouillons, ajoutez la crème fraîche et laissez encore réduire.
- Hors du feu, liez la sauce avec les jaunes d'œufs en fouettant vivement. Ajoutez le curry et nappez les moules et leur coquilles de sauce.
- Passez le plat sous le grill pendant 2 – 3 minutes et servez sans attendre.

Boisson:

Impérativement, un vin blanc frais, rafraîchissant : un muscadet sur lie par exemple. Mais un Pouilly fumé frais passe également très bien.