

Cassolette de Moules aux Poireaux et au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	48 congelées
- OIGNON(S)	1
- BLANC(S) DE POIREAUX	2
- BEURRE DE CUISSON	
- VIN BLANC SEC	10 cl
- EAU	10 cl
- CREME FRAICHE	20 cl
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- MAIZENA	un peu si nécessaire
- CURRY EN POWDRE	1 c à café
- TOMATE(S)	1 - chair coupée en dés
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une grande casserole, faites fondre un peu de beurre, ajoutez-y l'oignon émincé puis arrosez avec le vin et l'eau. Salez et poivrez. Déposez-y ensuite les moules congelées. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- Egouttez les moules et réservez-les dans une assiette creuse. Filtrez le jus de cuisson et conservez-le.
- Emincez les blancs de poireaux et faites-les étuver, 10 mn, dans du beurre et un fond d'eau, à feu doux. Salez et poivrez.
- Faites réduire sur feu vif, le jus de cuisson des moules puis ajoutez la crème fraîche et laissez encore réduire. Arrosez avec le jus de citron et saupoudrez le curry. Laissez épaissir, ajoutez éventuellement un peu de maizéna. Replacez les moules dans la sauce pour qu'elles se réchauffent un peu.
- Répartissez les poireaux au fond des assiettes creuses, puis déposez-y les moules en sauce. Décorez des dés de tomates et d'un tour de moulin à poivre.
- Servez avec du pain.

