EN-159

Moules et Effilochées de Poireaux à la Crème de Safran

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- SAFRAN	1 capsule + 1 pincée en pistil
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- VIN BLANC SEC	25 cl
- OIGNON(S)	1
- MAIZENA	un peu (si nécessaire)
- CERFEUIL	
- POIVRE	

Recette:

- Grattez et rincez les moules dans de l'eau salée.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande casserole, faites étuver les oignons dans du beurre chaud. Arrosez de vin blanc et portez à ébullition. Ajoutez alors les moules égouttées et couvrez. Baissez un peu le feu, poivrez puis couvrez et secouez de temps en temps. Laissez-les cuire le temps qu'elles s'ouvrent toutes (7 – 9 minutes).
- Egouttez les moules et conservez le jus de cuisson. Filtrez-le et placez-le dans un caquelon.
- Retirez les moules de leur coquille et conservez-les au frais.
- Faites réduire ce jus filtré d'un tiers, ajoutez le safran et les pistils. Réservez.
- Pendant ce temps, émincez les poireaux dans le sens de la longueur pour obtenir des tagliatelles de légume.
- Dans une sauteuse, faites revenir les lanières de poireaux dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Mouillez alors avec du jus réduit safrané (pas nécessairement tout) puis ajoutez la crème fraiche et laissez frémir quelques minutes. Poivrez. Liez éventuellement avec un peu de maïzéna.
- Ajoutez les moulez dans la sauce crémeuse et laissez-les réchauffer 2 minutes.
- Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez de cerfeuil ciselé.