

Cassiolette de Moules au Beauges de Venise et Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	350g décortiquées
- ECHALOTE(S)	1
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	1 verre
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	100 ml (1/3 de cube)
- PERSIL	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- MAIZENA	½ c à soupe
- CURRY	1/2 c à café

Recette:

- Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir l'échalote émincée finement avec les moules. Déglacez avec le vin.
- Répartissez les moules dans des ramequins.
- Remplacez la poêle sur le feu avec le bouillon.
- Laissez réduire un peu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Ajoutez ensuite la crème et le persil. Laissez de nouveau réduire un peu.
- Retirez du feu et liez la sauce avec les jaunes d'œufs et le curry. Ajoutez un peu de maizéna si nécessaire.
- Nappez les moules avec la sauce.
- Enfourez pour 8-10 minutes.

