

Moules au Beaumes de Venise et Légumes au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	500g décortiquées
- ECHALOTE(S)	1
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	1 verre
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	150 ml (1/3 de cube)
- POIREAUX ENTIERS	2
- CAROTTE(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CURRY	1/2 c à café

Recette:

- Coupez les poireaux en fines lamelles de 4-5 cm de long.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Dans une cocotte, faites chauffer de l'huile. Ajoutez les poireaux. Laissez étuver quelques minutes puis intégrez les carottes et le curry. Salez et poivrez.
- Arrosez ensuite avec le bouillon et portez à ébullition. Puis couvrez et laissez cuire doucement.
- D'un autre côté, dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir l'échalote émincée finement avec les moules. Déglacez avec le vin et laissez complètement évaporer le vin.
- Intégrez les moules au mélange de légumes au curry. Ajoutez la crème et portez à ébullition.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Retirez du feu et liez la sauce avec les jaunes d'œufs.
- Répartissez les moules aux légumes dans des ramequins.
- Enfournez pour 8-10 minutes.

