PL-1568

Gratin de Moules au Curry, Patates Rissolées au Paprika et Jambon Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	1 kg
- POIREAUX ENTIERS	1
- CAROTTE(S)	2
- CÉLERI	1 petite branche
- VIN BLANC SEC	1/2 verre
- CURRY	2 c à café
- BEURRE	30g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	250 ml
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- POMMES DE TERRE GRENAILLE	4-6
- PAPRIKA	
- HUILE D'OLIVE	
- JAMBON CRU	4-5 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Laissez tremper les moules dans de l'eau salée ; grattez-les convenablement.
- Faites cuire les pommes de terre grenaille en chemise dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez les carottes en bâtonnets, les poireaux en dés et coupez le céleri.
- Précuisez le carottes 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Dans une grande casserole, laissez étuver les carottes avec les poireaux et le céleri.
- Laissez cuire environ 10 minutes.
- Saupoudrez 1 c à café de curry et mélangez bien puis arrosez avec le vin blanc.
- Portez à ébullition pendant 2 minutes et ensuite, plongez-y les moules nettoyées et couvrez pendant 9-10 minutes en secouant la casserole de temps en temps.
- Décortiquez toutes les moules, conservez les légumes et le jus à part.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez le jus de cuisson des moules, le reste de curry, le jaune d'œuf, sel et poivre.
- Dans la béchamel, ajoutez les légumes et les moules décortiquées. Mélangez. Répartissez dans des plats individuels allant au four. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 12-14 minutes.
- Entre temps, coupez les grenailles en 2 et faites-les rissoler doucement à la poêle avec de l'huile. Saupoudrez de paprika, salez et poivrez. Réservez.
- Coupez le jambon en petits dés et faites-le griller dans un peu d'huile. Réservez.
- Servez le gratin de moules avec les pommes de terre rissolées et le jambon grillé.