

Moules à la Crème de Safran

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	3 kg
- POIREAUX ENTIERS	2
- OIGNON(S)	2
- CÉLERI	1 branche
- VIN BLANC SEC	30-40 cl
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	200g
- SAFRAN	½ c à café
- SAFRAN	qq filaments
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites tremper les moules dans de l'eau légèrement salée. Egouttez-les et refaites-les tremper au moins 2x.
- Emincez les oignons en rondelles et les poireaux en julienne. Taillez également le céleri en dés.
- Faites revenir tous les légumes dans une grande casserole avec de l'huile d'olive.
- Lorsque les légumes deviennent tendres, arrosez-les avec le vin blanc. Salez et poivrez généreusement.
- Saupoudrez de safran en poudre et intégrez la crème épaisse. Portez à ébullition.
- Ajoutez alors les moules égouttées dans la sauce safran. Couvrez et laissez cuire pendant 12-14 minutes en remuant de temps en temps et attendre que les moules s'ouvrent bien toutes.
- Au dernier moment, ajoutez quelques filaments de safran sur le tout et mélangez.
- Servez les moules accompagnées des légumes et de la sauce crème-safran dans de grandes assiettes creuses.

Remarque:

Accompagnez de frites.