

## *Moules au Curry et aux Légumes*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- MOULES	2 kg
- VIN BLANC SEC	40 cl
- CREME FRAICHE	20 cl
- CURRY	2 c à café
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	1
- POIREAUX ENTIERS	3 – 4
- CELERI	1 branche (vert)
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Laissez tremper les moules dans de l'eau salée ; grattez-les convenablement.
- Emincez les carottes en bâtonnets, les poireaux en dés, l'oignon en rondelles et le céleri.
- Dans le beurre fondu, laissez étuver les carottes, puis les poireaux, l'oignon et le céleri.
- Laissez cuire environ 10 minutes.
- Saupoudrez de curry et mélangez bien.
- Arrosez avec le vin blanc.
- Portez à ébullition pendant 2 minutes puis ajoutez la crème.
- Plongez-y alors les moules nettoyées et couvrez pendant 9-10 minutes en secouant la casserole de temps en temps.

### **Remarque:**

Servez avec des frites bien belges.