

## *Pâtes aux Moules et au Curry*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- PENNÉS (PÂTES)	400g
- MOULES	1.4kg
- ECHALOTE(S)	1
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- AIL EN POWDRE	
- PINEAU DES CHARENTES	1/2 verre
- VIN BLANC SEC	1/2 verre
- CURRY	2 c à café
- PERSIL	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Grattez les moules et rincez-les convenablement.
- Hachez l'échalote; faites-la suer au beurre dans une cocotte.
- Au bout de 2 minutes, ajoutez le pineau, le vin blanc, un peu d'ail et les moules.
- Laissez cuire à couvert pendant 6 – 7 minutes.
- Décortiquez ensuite les moules.
- Passez le jus de cuisson des moules à travers de l'ouate (attention au sable) pour en conserver 250 ml.
- Faites-le réduire de moitié à gros bouillons, puis ajoutez la crème fraîche et laissez encore réduire.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Hors du feu, liez la sauce avec les jaunes d'œufs en fouettant vivement. Ajoutez le curry et incorporez les moules à la sauce.
- Servez les pâtes nappées de sauce.