

Mouclade charentaise



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

La traditionnelle mouclade, agrémentée d'une touche de Pineau blanc. Pour changer des moules frites traditionnelles mais tout autant délicieuses!

Ingrédients

- 4 kg de **moules**
- 25 cl de vin blanc - sec
- 10 cl de pineau blanc
- 4 échalotes
- 1 botte de persil - frais
- thym
- laurier
- 1 gousse d'**ail**
- 50 g de beurre
- 50 cl de crème fraîche - épaisse
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de curry
- sel et poivre

Préparation

Grattez et rincez les moules (ici des moules de Bouchot). Dans un grand faitout, versez le vin blanc, le Pineau, l'ail pelé et écrasé, 1 demi bouquet de persil, le thym et le laurier. Versez les moules et laissez-les s'ouvrir à couvert, en les remuant de bas en haut pour qu'elles cuisent à l'identique.

Préparation de la sauce mouclade : filtrez le jus de cuisson des moules. Dans une casserole, ou un plat à paëlla, ou une grande poêle, faites revenir les échalotes coupées finement dans le beurre, incorporez petit à petit le jus de moules.

Dans un bol, mélangez les 3 jaunes d'œufs avec la crème fraîche, le curry et versez sur le jus de cuisson filtré. Ciselez l'autre 1/2 bouquet de persil et versez dans la sauce. Mélangez bien en ajoutant le curry (commencez par 1 cuillère à café et plus selon votre goût). Ajoutez sel et poivre.

Présentation : retirez une des 2 coquilles des moules. Soit vous les ajoutez dans le plat ou vous avez fait la sauce et servez à table ; soit vous les rangez dans un grand plat allant au four, vous versez la sauce dessus et passez le plat au gril 5 minutes, juste avant de servir.

Servez avec des frites ou du riz.

Mon carnet de recettes