

MOULES AU CURRY

Le marché pour 4 personnes

Ouverture des moules

- 2 kg 4 de moules
- 50 g échalotes
- 50 g d'oignon
- 30 g de beurre
- 1,5 dl de vin blanc sec
- 2 gousses d'ail
- Thym – laurier
- ½ botte de persil
- Poivre du moulin

Sauce curry

- **Facultativement** : 2 dl de lait de coco (pour le fun !)
- 2 dl de crème fraîche (*35 % minimum de MG et, bien sûr, sans carraghénane*)
- 1 cuillère à potage de **bon curry en poudre** (sa qualité détermine, pour une grande partie, la réussite de la sauce : choisir un curry **fraichement moulu** (*comme la plupart des épices, il est recommandé de le conserver au réfrigérateur !*) dans une épicerie fine, un curry doux ou piquant, selon votre goût (celui de chez **Roellinger** est une merveille).

Recette

Ouverture des moules (6 à 8 minutes environ, soit 15 minutes avant de les servir)

- 1) **Facultativement** (mais conseillé), faire suer au beurre, les échalotes, les oignons finement ciselés et les queues de persil.
- 2) Ajouter les moules, le muscadet, le thym, le laurier, le poivre blanc du moulin
- 3) Ouvrir rapidement à couvert en plein feu en les faisant sauter délicatement de temps en temps
- 4) **Arrêter la cuisson dès qu'elles sont ouvertes**
- 5) A la fin de la cuisson des moules, à l'aide d'une écumoire, décanter les moules dans un autre récipient, les couvrir et les tenir au chaud pendant la préparation de la sauce.
- 6) Décanter et filtrer le jus de cuisson.

La sauce curry

- 7) Dans le jus de cuisson des moules, ajouter la crème fraîche et **facultativement** le lait de coco et le curry
- 8) Faire réduire en plein feu jusqu'à ce que la sauce épaississe et devienne nappante.
- 9) Dresser les moules (bien chaudes) en dôme (assiettes ou légumes)
- 10) **Si possible**, débarrasser de leur coquille supérieure les moules se trouvant sur le dessus.
- 11) Napper le tout avec la sauce curry. (**Nota** : *On peut aussi mélanger les moules avec la sauce avant dressage en gardant un peu de sauce pour le nappage final*)
- 12) Servir aussitôt