

MOULES SAFRANÉES

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

Julienne de poireau

- 200 g de blanc de poireau
- 3 cuillerées d'huile d'olive
- sel

Sauce safranée

- 2 dl de crème fraîche (*35 % minimum de MG et, bien sûr, sans carraghénane*)
- 0,2 g à 0,4 g de **vrai** safran en poudre ou quelques pistils de safran (**Nota** : *les tout petits cylindres contenus dans les pots de safran ne renferment pas 1 gramme de safran mais 0,1 gramme !*)

Recette

La julienne de poireau

- 1) Faire suer doucement à l'huile d'olive, la julienne de poireau (sans coloration), pendant quelques minutes.
- 2) Verser 2 cuillerées d'eau et couvrir d'un rond de papier de cuisson et d'un couvercle
- 3) Faire étuver doucement pendant 7 à 8 minutes en remuant de temps en temps

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 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 le safran
- 8) Faire réduire en plein feu jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 9) Ajouter la julienne de poireau et faire bouillir
- 10) Verser la sauce sur les moules et mélanger délicatement
- 11) Servir aussitôt