

LE MIJOTE DE MOULES BOUCHOTS AU CURRY

Pour 4 personnes

1,5 Kg moules Bouchots

Garniture : Epinards, pommes vapeur, poireaux

Sauce : 2 dl de jus de moules

1 cuillère à café d'échalote hachée

3 g de curry

2 dl de crème épaisse

Poivre

Ouvrir les moules dans un peu de vin blanc et les décortiquer.

Faire la sauce avec le jus de moules et l'échalote hachée que l'on amène à ébullition, puis ajouter la crème et le curry. Surtout ne pas saler car le jus de moules l'est déjà. Laisser cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse.

Faire dans une assiette creuse une décoration avec la garniture, et arranger les moules en rosace et légèrement en dôme au milieu de l'assiette.

Faire chauffer au four quelques minutes et napper avec la sauce bien chaude.