



Mouclade de Vendée

Pour 4 Personnes

Préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients :

3 Kg de moules

2 échalotes

beurre

40 cl vin blanc

1 jaune d'oeuf

150 g crème fraîche

1 c. à café curry en poudre

sel, poivre

Préparation

Epluchez et hachez les échalotes.

Faites chauffer le beurre dans une grande sauteuse et faites-y revenir à feu doux les échalotes.

Ajoutez le vin et faites frémir pendant 10 min.

Augmentez le feu sous la cocotte et versez-y les moules.

Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Sortez-les et réservez-les au chaud.

Filtrez le jus.

Mettez le jaune d'oeuf, la crème, le curry et le poivre dans une casserole.

Délayez avec le jus de cuisson des moules filtré.

Salez.

Amenez cette préparation à ébullition en fouettant.

Versez aussitôt cette sauce sur les moules et servez.

ETS RAIMBAUD William & Fanfan - Viviers au Veillon – Marché Arago

Vous retrouverez toutes les recettes sur notre site internet

<http://www.raimbaud-william.fr>