

Moules marinières

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 4 litres de moules

- 30 g de beurre ou de margarine

- 2 échalotes

- 15 cl de vin blanc sec

- 1 cuillère à café rase de farine

- persil

- sel, poivre

Préparation de la recette :

Grattez bien et lavez les moules. Mettez-les dans une cocotte avec 1 noix de beurre, les échalotes hachées et le vin blanc.

Faites-les ouvrir dans la cocotte couverte, sur feu vif pendant quelques minutes. Mélangez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Dès qu'elles sont ouvertes, retirez les moules de la cocotte en conservant le jus de la cuisson.

Déposez-les dans 1 plat creux et gardez-les au chaud.

Remettez le jus sur le feu. Malaxez avec 1 fourchette 1 cuillerée à café de farine avec le même volume de beurre ou de margarine. Incorporez le tout au jus de la cuisson des moules sur le feu.

Laissez bouillir un instant. Salez poivrez.

Versez sur les moules. Saupoudrez de persil haché et servez.

Remarque :

Pour tenir le plat au chaud, le mieux est de le poser sur un récipient d'eau bouillante et de le couvrir d'un couvercle ou d'un autre plat. Vous pouvez remplacer le beurre 'manié' avec de la farine par 2 cuillerées à soupe de crème fraîche.



Mouclade au curry à la charentaise

Plat principal - Facile - Moyen



Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - moules 4 litres

- beurre 50 g
- 1 échalote
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 verre à liqueur de cognac
- 1 cuillerée à café de farine
- 1 bol de jus de cuisson des moules
- 1 cuiller à café de curry
- 1 jaune d'œuf
- crème fraîche (selon le goût, au moins deux cuillerées à café)
- jus d'un demi-citron
- poivre

Préparation de la recette :

PREPARATION DES MOULES :

Grattez bien les moules et lavez-les à grande eau (les moules ne doivent pas être ouvertes, de nos jours les moules sont souvent très propres et le nettoyage est rapide).

CUISSON DES MOULES :

Dans une cocotte faites chauffer une noix de beurre avec l'échalote hachée, les moules arrosées du verre de vin blanc et du poivre.

Quand elles commencent à s'ouvrir ajoutez le verre de cognac et flambez. Puis couvrez en secouant la cocotte pendant 5 mn.

Egouttez les moules et récupérez le jus de cuisson que l'on peut passer au chinois pour éliminer le sable et les impuretés.

SAUCE :

Faites fondre le restant du beurre dans une casserole et ajoutez la farine en délayant avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez alors le bol de jus de cuisson des moules et le curry. Laissez épaissir à feu très doux pendant 10 mn.

Dans un bol mélangez le jaune d'œuf, le jus de citron et la crème fraîche. Une fois bien mélangé, incorporez doucement la sauce bien chaude et versez la préparation sur les moules.

Remarque :

Si vous avez du courage vous pouvez décoquiller les moules, mais c'est beaucoup de travail et c'est amusant de manger avec les doigts. Pendant la préparation de la sauce réservez les moules au chaud (au minimum bien couvertes). Pas de sel dans la recette les moules sont déjà naturellement salées

Boisson conseillée :

Un vin blanc sec style Muscadet, Gros Plan, Sylvaner