



MOUCLADE Vendéenne

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

3 litres de moules

2 échalotes

25 g de beurre

40 cl de vin blanc (muscadet Val de Loire par exemple)

1 jaune d'œuf

150 g de crème fraîche

1 cuillère à café de curry

sel, poivre

Gratter et laver les moules.

Eplucher et hacher les échalotes.

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faire revenir à feux doux les échalotes.

Ajouter le vin, faire frémir pendant 10 mn.

Augmenter le feu sous la cocotte et verser y les moules. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Les sortir et les réserver.

Filtrer le jus.

Mettre le jaune d'œuf, la crème, le curry dans une casserole.

Délayer avec le jus de cuisson les moules filtrées.

Saler.

Amener cette préparation à ébullition en fouettant.

Verser sur les moules et servir.