

Mouclade



Pour 4-6 personnes :

- 2 litres de moules
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Thym, laurier, persil
- 100 g de beurre
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 c.à soupe de farine
- 1 pincée de safran
- 1 demi-citron
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- Sel et poivre

Epluchez et coupez en fines rondelles la carotte, l'oignon, et l'échalote. Hachez l'ail. Faites revenir ces légumes dans un grand récipient, avec une noix de beurre.

Ajoutez un peu de thym et de laurier, salez, poivrez.

Lorsque les légumes ont pris de la couleur, mouillez avec le vin blanc et portez à ébullition.

Jetez-y les moules soigneusement lavées. Remuez, couvrez le temps que les moules s'ouvrent.

Otez du feu. Retirez chaque coquille du dessus. Rangez les moules dans un plat creux et réservez au chaud.

Faites fondre 25 g de beurre dans une casserole, mélangez avec la farine jusqu'à coloration puis mouillez avec deux verres du liquide de cuisson des moules, passé au chinois.

Laissez cuire doucement 5 min. Retirez du feu. Ajoutez la crème fraîche, le sel, le poivre, le safran et le demi-jus de citron. Mettez cette sauce à chauffer au bain-marie.

Nappez les moules avec la sauce chaude, parsemez de hachis de persil et servez immédiatement. [Ce plat est souvent servi en entrée avant la paella.]