Les Moules Marinières au Curry

Vous souhaitez régaler vos invités avec une recette de fruits de mer rapide, abordable et conviviale ? Essayez ces moules au curry. Elles varient de l'ordinaire, et elles se cuisinent en un rien de temps.



Ingredients

- [ ] 2lb Moules
- [ ] 10cl Vin blanc sec
- [ ] 20cl Crème fraîche
- [ ] 25g Beurre
- [ ] 2échalotes
- [ ] 1cuil. à soupe Curry en poudre
- [ ] Sel
- [ ] Poivre du moulin

Directions

1. Pelez et émincez les échalotes. Lavez et ébarbez soigneusement les moules.
2. Dans une marmite avec le beurre, faites suer les échalotes. Ajoutez ensuite les moules et le vin blanc, ainsi que du sel et du poivre.
3. Couvrez et faites cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes. Puis, sorte-les à l'aide d'une écumoire et réservez-les.
4. Filtrez le jus de cuisson et remettez-le dans la marmite. Ajoutez le curry et la crème en fouettant et portez à ébullition.
5. Baissez le feu et laissez cuire à frémissements jusqu'à ce que la sauce épaississe. Rectifiez l'assaisonnement. Remettez les moules dans la marmite et faites réchauffer quelques minutes en mélangeant.
6. Répartissez-les dans des grandes écuelles, arrosez de sauce au curry et servez aussitôt.