

Mouclade charentaise

Ingrédients pour 6 personnes :

2,5 kg de moules
3 oignons
4 gousses d'ail
1 botte de persil plat
½ L de vin blanc
150 g de beurre
150 g de farine
1 verre de lait
50 cl de crème fraîche
1 verre de Pineau
2 c à soupe de curry (ou plus suivant le goût)

Couper les oignons et l'ail en petits morceaux et les faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter le vin blanc, sel, poivre et persil haché grossier. Laver les moules et les mettre dans le faitout pour les faire ouvrir. Préparer un roux avec le beurre et la farine et le mettre à refroidir.

Quand les moules sont ouvertes, récupérer le jus de cuisson et filtrer.

Mettre les moules sur une seule coquille et les mettre en rond dans une assiette.

Reprendre le roux et ajouter un litre environ de jus de cuisson et porter à ébullition.

Ajouter le lait, 3 cuillères de crème, le curry et le pineau (10 cl).

Cette crème doit napper les moules.

Vérifier l'assaisonnement et servir très chaud.