

MOULE CURRY



Une recette de **moules au curry** pour varier de la recette traditionnelle des moules à la crème. Cette recette de moule est délicieuse et facile à cuisiner par tous. La quantité de curry indiquée permet d'obtenir des moules pas trop épicées mais ayant du goût malgré tout. A chacun d'ajuster la quantité de curry en fonction de son palais.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

5 cuillères à soupe de poudre de curry 50 cl de crème fraîche épaisse 2 cuillères à soupe de farine 1 gousse d'ail 2 échalotes Sel Poivre 1 grande cocotte avec un couvercle 1 casserole

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Laver et gratter les moules, jeter les moules qui ne se referment pas sous l'eau. Ciseler la coriandre. Eplucher les échalotes et les couper en rondelles. Eplucher l'ail et la garder entière. Placer la coriandre, les échalotes, le sel, le poivre, l'ail et le vin blanc dans une grande cocotte. Faire chauffer le mélange à feu vif. Ajouter les moules dès que l'ébullition démarre. Fermer la cocotte et laisser cuire 3 minutes à feu vif. Faire sauter les moules en secouant la cocotte, ou en tournant avec une grande cuillère s'il n'est pas possible de faire sauter les moules sans ouvrir la cocotte. Faire cuire les moules 3 minutes de plus. Prélever l'eau de cuisson et la réserver. Mélanger la farine, la poudre de curry et la crème fraîche dans une casserole, poser le mélange sur le feu et ajouter progressivement l'eau de cuisson des moules en tournant sans cesse le mélange pour qu'il épaississe pendant 5 à 10 minutes. Rectifier éventuellement le mélange puis verser l'ensemble sur les moules, replacer la cocotte sur le feu et les faire cuire 2 minutes supplémentaires en tournant pour éviter que la sauce accroche. Il ne reste plus qu'à servir les moules au curry !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr