

Ingrediënten voor 4 personen

Ingredients 2 l de moules - 1
echalote - 2 dl de vin blanc
moelleux (coteaux du Layon) -
Creme liquide - 1 c. a c. de curry
(plus ou moins, selon sa force) -
1 noix de beurre - Cerfeuil -
Quelques brins de menthe bleue
(facultatif) Melange d'epices pour
le curry : 20 g de curcuma, 22 g
de coriandre, 10 g de cumin , 10
g de poivre blanc, 5 g de girofle,
5 g de cardamome, 5 g de
gingembre, 5 g de poivre de
Cayenne, 5 g de macis, 5 g de
fenouil, 5 de fenugrec, 3 g de
badiane

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Frans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Veloute de moules au curry

Veloute de moules au curry, een schitterend recept van driesterrenchef Roellinger, Maison de Bricourt Des la fin juillet, les moules redeviennent tres belles. Celles de l'est de la baie sont gouteuses sans etre fortes. Le curry les magnifie.

Hulpmiddelen

Preparation de base A l'avance : preparer le melange d'epices. Il suffit de les chauffer ensemble, a sec, dans une sauteuse, puis de laisser murir ce melange dans une boite en bois, pendant 15 jours au moins, avant de l'utiliser.

Vorbereitung

Un peu plus d'1 h a l'avance : gratter les moules au couteau, les debarrasser de leur byssus (lien qui leur permet de se fixer aux rochers ou aux bouchots), les laver a grande eau sans les laisser tremper. Eplucher et ciseler l'echalote. Dans une grande casserole (surtout pas en aluminium), faire revenir l'echalote dans le beurre. Ajouter le vin blanc, donner un bouillon et verser les moules en maintenant la cuisson a couvert sur feu vif. Apres 2 min, secouer le contenu de la casserole, attendre 2 min encore, verifier que toutes les moules sont ouvertes et stopper immediatement la cuisson. Les moules ne doivent absolument pas cuire apres l'ouverture. Mettre quelques moules entieres de cote pour la garniture, decoquiller les autres, reserver. Filtrer le jus de cuisson. Ajouter la meme quantite de creme. Amener vivement a ebullition. Lorsque le jus commence a devenir onctueux, ajouter une cuilleree a cafe de curry (melange d'epices) et laisser infuser ce veloute pendant 5 min.

Bereidingswijze

Derniere minute Donner un nouveau bouillon au veloute, le filtrer, ajouter moules decoquillees et moules entieres. Servir en soupiere ou dans des bols bien chauds, avec un peu de cerfeuil et peut-etre meme quelques feuilles de menthe bleue.

Serveertips

Servir en soupiere ou dans des bols bien chauds, avec un peu de cerfeuil et peut-etre meme quelques feuilles de menthe bleue.