

Mouclade de lieu au curry

2 personnes

600g de moules
2 carrés de lieu
1 oignon
1 gousse d'ail
Du thym
1 c à c de curcuma
1 verre de vin blanc
1 dl de crème liquide
½ c à c de curry
Du persil
Sel et poivre



Dans une cocotte faite fondre le beurre, ajoutez l'oignon haché, L'ail, le thym, les moules, le vin blanc, et couvrir.

Décortiquez les moules après cette cuisson, et réservez.

Faire réduire le jus des moules, puis incorporez la crème liquide, Le curcuma, le curry, et cuire jusqu'à la consistance d'une crème anglaise.

Cuire les carrés de lieu enrobés d'huile d'olive, Incorporez les dés de beurre froid dans la sauce, et les moules décortiquées.

Déposez le lieu dans les assiettes, et nappez de sauce aux moules, décorez avec un brin de persil plat, et servir.