



## RECETTE : MOUCLADE ROCHELAISE

Pour : 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

### **Ingrédients**

#### **Les moules**

*1.5 kg Moules*

*2 échalotes*

*Vin blanc*

*Thym*

*Laurier*

*Queues de persil*

*Beurre*

#### **La sauce mouclade**

*25 g de beurre*

*25 g de farine*

*50 cl de jus des moules*

*Jus d'un citron*

*1 cuillère à café de mélange de Curry*

*100 g de crème fraîche*

*1 pincée de sel*

### **PRÉPARATION DES MOULES**

Dans une grande casserole, faire revenir les échalotes au beurre. Ajouter le vin blanc, le thym, le laurier et les queues de persil. A ébullition, ajouter les moules et cuire à couvert pendant 8 minutes environ en remuant de temps en temps. Égoutter et retirer la coquille supérieure.

### **PRÉPARATION DES BLANCS DE SEICHES**

Faire un roux avec la farine et le beurre. Le cuire quelques minutes. Verser la crème fraîche, le jus de citron, le sel et le mélange de curry dans un cul de poule et laisser infuser.

Faire chauffer le jus des moules. Verser le jus des moules sur le roux et porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter le mélange avec la crème et passer au chinois. Réserver au frais.

### **FINITION**

Réchauffer la sauce mouclade en ajoutant du jus des moules si nécessaire et de la crème pour la rendre plus onctueuse. Dans une assiette creuse bien chaude, disposer les moules en rosace harmonieusement (les moules doivent être chaudes).

Puis napper de sauce.