

MOUCLADE CHARENTAISE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 6 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- **Moule(s) bouchot(s)** : 2 kg
- **Echalote(s)** : 2 pièce(s)
- **Gousse(s) d'ail** : 1 pièce(s)
- **Bouquet(s) garni(s)** : 1 pièce(s)
- **Pineau blanc** : 20 cl
- **Beurre doux** : 50 g
- **Curry** : 5 g
- **Jaune(s) d'œuf(s)** : 2 pièce(s)
- **Crème fraîche épaisse** : 100 g
- **Sel fin** : 1 pincée(s)
- **Persil plat** : 0.5 botte(s)

Étapes de préparation

1. Nettoyer les moules : enlever les fils qui les relient entre elles, puis les laver successivement dans 2 bains d'eau froide salée. Les réserver ensuite au frais.
2. Laver et effeuiller le persil, puis le ciseler finement. Éplucher et ciseler les échalotes. Écraser la gousse d'ail avec la paume de la main.
3. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Ajouter les échalotes, la gousse d'ail écrasée ainsi que le bouquet garni. Une fois les échalotes translucide, ajouter le pineau. Mettre les moules dans la cocotte, couvrir et augmenter le feu. Cuire ensuite pendant 2 min. Arrêter la cuisson à partir du moment où les moules sont ouvertes.
4. Filtrer le jus de cuisson des moules, ajouter le curry et le faire réduire d'un tiers. Disposer les coquilles pleines dans un plat à gratin.
5. Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger les jaunes d'œufs et la crème. Verser ce mélange sur le jus de moules réduit sans le porter à ébullition. Ajouter le persil ciselé et rectifier l'assaisonnement. Verser la préparation sur les moules, puis enfourner à 200 °C pendant 4 min.
6. Déguster dès la sortie du four.

