

MOULES SAFRANEES A LA FONDUE DE POIREAUX

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 35 minutes
- **Temps de cuisson** : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes

- moules : 2 kg
- échalote : 3
- poireau : 2 bottes
- beurre : 70 g
- crème fraîche : 80 g
- vin blanc sec : 15 cl
- pistil de safran
- sel, poivre

Etapes de préparation

1. Lavez les poireaux à l'eau après avoir retiré le pied sableux puis coupez-les en rondelles d'environ 1 cm.
2. Versez les rondelles dans une casserole contenant 40 g de beurre fondu, ajoutez 3 c. à soupe d'eau, salez, poivrez puis laissez cuire durant 10 min. Réservez au chaud.
3. Nettoyez les moules et égouttez-les.
4. Epluchez les échalotes puis dans un faitout, faites-les suer dans le reste du beurre fondu à feu très doux.
5. Ajoutez le vin blanc et les moules puis, en tournant avec une cuiller en bois, laissez-les s'ouvrir pendant environ 7 à 8 min à feu vif.
6. Après les avoir égouttées, décoquillez les moules qui se sont ouvertes et jetez les autres.
7. Filtrez le jus de cuisson et faites-le réduire dans une casserole durant 5 min et ajoutez une pincée de pistils de safran.
8. Laissez infuser à couvert, hors du feu pendant 5 min. Ajoutez la crème fraîche et à feu vif, laissez épaissir 5 à 6 min.
9. Rectifiez l'assaisonnement. Incorporez les moules dans la sauce, puis remuez bien pour les-en imprégner.
10. Au centre d'un grand plat, versez les moules et entourez-les de fondue de poireaux.

