

Moules à la crème de ciboulette fraîche et vin blanc, pommes de terre en robe des champs et crème sûre

Recette pour 4

Description

Une recette de moules avec une cuisson de base. Une sauce à la crème et ciboulette fraîche accompagnera les saveurs de ce plat.

L'astuce du chef

Libre à vous de changer les garnitures tout en gardant la même technique de base pour la cuisson des moules.

Ingrédients

Les moules

- 2400 Gr Moules fraîches
- 4 Unité(s) Échalote ciselée
- 375 Ml Vin blanc
- 500 Ml Crème 35% à cuisson
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 25 Gr Beurre
- 25 Gr Farine

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Les pommes de terre

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 350 Gr Crème sûre
- 0.50 Botte(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Nettoyez les moules à l'eau froide, grattez-les si nécessaire.

Lavez et frottez les pommes de terre.

Ciselez finement la ciboulette.

Assaisonnez la crème sûre de sel et de poivre.

Les moules

Dans une grande casserole avec du beurre, faites revenir les échalotes environ 2 minutes. Versez le vin blanc puis portez à ébullition.

Ajoutez les moules au premier bouillon, continuez la cuisson à feu fort, environ 5 minutes. Les moules doivent toutes s'ouvrir. Ne gardez pas les moules qui ne se sont pas ouvertes.

Faites revenir les lardons dans une poêle, réalisez un beurre manié avec la farine et le beurre.

Débarrassez les moules. ATTENTION de bien garder le jus de cuisson. Faites réduire votre jus de cuisson en y ajoutant le beurre manié, fouettez pour bien mélanger, baissez votre feu.

Ajoutez la crème ainsi que les moules, gardez le tout au chaud. Au dernier moment, vous ajouterez la ciboulette ciselée.

Les pommes de terre

Dans une casserole avec de l'eau froide salée (10%/litre), plongez les pommes de terre, portez le tout à ébullition, laissez cuire de manière à pouvoir les transpercer facilement. Épluchez-les au moment de servir et coupez-les grossièrement dans un bol de service.

Au moment de servir, ajoutez de la crème sûre sur les pommes de terre, parsemez la ciboulette sur l'ensemble des pommes de terre.

Mettez un tour de moulin à poivre sur l'ensemble.

Bon appétit!