

Moules à la crème de safran, pommes de terre Ratte en persillade

Recette pour 4

Description

Une recette de moule, avec une cuisson de base, à laquelle aujourd'hui une crème de safran accompagnera les saveurs de se plat.

Ingrédients

Les moules

- 2400 Gr Moules fraîches
- 4 Unité(s) Échalote ciselée
- 375 Ml Vin blanc
- 500 Ml Crème 35% à cuisson
- 3 Pointe de couteau Pistil de safran

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terre Ratte

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 3 Gousse(s) Ail
- 5 Branche(s) Persil

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

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

Lavez et frottez les pommes de terre Ratte, les couper finement (1 mm) à l'aide d'une mandoline. Les réserver dans un bol avec de l'eau froide.

Hachez finement le persil, ainsi que les gousse d'ail.

Cuisson des 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 garde pas les moules qui ne se sont pas ouvertes.

Débarrassez les moules, ATTENTION de bien garder le jus de cuisson. Faites réduire votre jus de cuisson en y ajoutant la crème de cuisson et le safran.

Il est possible d'y ajouter un beurre manier (beurre et farine), si vous souhaitez l'épaissir un peu, fouettez pour bien mélanger, baissez votre feu.

Les pommes de terre en persillade

Égouttez vos pommes de terre, les passer dans un linge pour les sécher au maximum.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites sauter les pommes de terre, jusqu'à que vous obteniez une belle coloration dorée, salez dès le début.

Juste avant la fin ajoutez la persillade de ail et persil hachés.

Assurez-vous de l'assaisonnement, vous pouvez maintenir vos pommes de terre dans un four moyennement chaud.

Bon appétit!