

Moules à la poulette, toast de pain de campagne |

Recette pour 4 personnes

Description

Moules servies dans une sauce onctueuse à la crème, accompagnées d'un pain de campagne frotté à l'ail.

L'astuce du chef

Vous pourrez essayer cette recette avec des palourdes pour varier, ou même remplacer le persil par de l'estragon.

Ingrédients

Moules

- 1 Lb Moules fraîches
- 100 Gr Échalote
- 2 Gousse(s) Ail
- 150 Ml Vin blanc
- 100 Ml Crème 35%
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 10 Feuille(s) Persil

- Sel et poivre

Pain

- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 15 Ml Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise-en-place

Lavez les moules, et couvrez-les d'eau pendant 2 minutes. Jetez les moules qui ne se referment pas. Ciselez l'échalote. Hachez l'ail et le persil.

Coupez en 2 les tranches de pain de campagne.

Moules

Faites suer les échalotes, l'ail, et le persil dans un peu de beurre. Ajoutez ensuite le vin blanc et dès qu'il bout, mettez les moules et couvrez. Cuire environ 5 minutes. Les moules sont cuites lorsqu'elles sont ouvertes. Retirez les moules du jus de cuisson et décortiquez-les. Chauffez le jus de cuisson et faites-le réduire un peu. Dans un bol, mélangez la crème et les jaunes d'oeuf, avant de les verser dans la casserole. Terminer la cuisson de la sauce en brassant continuellement jusqu'à obtenir une texture nappante. Remettez les moules à chauffer dans la sauce.

Pain

Étalez vos tranches de pain sur une plaque à pâtisserie, ensuite badigeonnez-les avec l'huile d'olive. Parsemez l'ail haché, salez et poivrez. Cuire 8 minutes au four.

Bon appétit!