

Cassolettes de moules aux poireaux sauce curry



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Présentée de cette façon, cette recette de moules aux poireaux a trouvé sa place sur notre table de saint-Valentin....

Ingrédients

- 1 barquette de moules
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- des poireaux
- du beurre et de la farine pour la sauce
- 100 ml de vin blanc
- 200 ml de crème fraîche florette
- curry jaune en poudre
- 1 tomate en dés
- un peu de riz
- gruyère râpé
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Laver les moules. Dans une grande casserole, les faire cuire à feu vif, avec l'oignon émincé, la feuille de laurier et du poivre. Compter 5 à 10 minutes de cuisson, en secouant la casserole de temps en temps.
- 2 Décortiquer les moules, filtrer le jus et réserver.
- 3 Faire cuire un peu de riz. Emincer les poireaux et les faire étuver 10 minutes dans le beurre et un fond d'eau, à feu doux. Saler et poivrer.
- 4 Préparer la sauce. Faire un roux avec du beurre et de la farine. Puis ajouter le vin blanc, le jus de cuisson des moules, la crème fraîche (et le curry en poudre si vous aimez). Rectifier l'assaisonnement. Faire épaissir sur feu doux en remuant régulièrement.
- 5 Ajouter les moules décortiquées à la fondue de poireaux. Dans de jolis plats en forme de coeur, déposer une fine couche de riz. Recouvrir avec le mélange poireaux/moules. Bien répartir la sauce sur tout le plat. Parsemer de gruyère râpé.
- 6 Passer quelques minutes sous le gril du four. Décorer avec les petits dés de tomates.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

