

## Marmite de pommes de terre et moules au curry à l'aneth



Plat **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Choisissez des pommes de terre à chair fondante pour ce plat : elles sont tendres, tiennent bien à la cuisson et s'imprègnent beaucoup des ingrédients qui composent la recette.*

### Ingrédients

- 4 pommes de terre pour cuisson mijotée (600 g environ)
- 500 g de moules
- 1 oignon
- 15 g de beurre
- 0,5 botte d'aneth
- 15 cl de vin blanc
- 10 cl de crème
- sel, poivre
- curry

### Préparation

- 1 Lavez, épluchez et taillez les pommes de terre en rondelles d'un centimètre d'épaisseur environ. Conservez-les dans l'eau froide.
- 2 Passez aux moules : lavez-les et grattez-les si nécessaire.
- 3 Epluchez l'oignon et coupez-le finement.
- 4 Dans une cocotte, faites fondre le beurre. Ajoutez l'oignon ciselé. Laissez fondre 2 minutes, ajoutez le vin blanc puis les moules. Faites cuire à couvert, jusqu'à ouverture des moules.
- 5 Récupérez les moules, décortiquez-les et conservez-en quelques unes entières pour la décoration.
- 6 Egouttez les pommes de terre et ajoutez-les au jus de cuisson des moules.
- 7 Versez la crème liquide, saupoudrez de curry. Faites cuire à feu doux une quinzaine de minutes.
- 8 Servez dans de petites cassolettes, ajoutez les moules et saupoudrez d'aneth hachée. Décorez avec les moules entières.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

