

## Moules marinières à la crème et au boursin



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Moules marinières... voici la façon la plus classique de préparer des moules. Mais si vous ajoutez de la crème et du boursin ail et fines herbes, cette recette sera sublimée. Ce boursin cuisine apportera de l'onctuosité à la sauce et une saveur délicieuse.*

### Ingrédients

- 1 barquette de moules de bouchots
- 1 pot de demi de boursin ail et fines herbes
- 1 oignon
- quelques poireaux
- quelques brins d'aillet (facultatif)
- 1 cc de curry
- 1 petite bouteille de vin blanc sec de cuisine
- 200 ml de crème florette
- quelques brins de ciboulette
- huile d'olive
- poivre

### Préparation

- 1 Rincer soigneusement les moules. Eplucher et émincer l'oignon. Laver et émincer les poireaux et l'aillet.
- 2 Faire revenir les poireaux, l'aillet et l'oignon dans une grande cocotte avec l'huile d'olive et le curry.
- 3 Laisser mijoter quelques minutes puis verser le vin blanc et les moules. Poivrer, couvrir la cocotte et faire cuire 10 minutes à feu vif en remuant 2 ou 3 fois.
- 4 Verser ensuite le 1/2 pot de Boursin Cuisine et la crème fraîche. Remuer tout en continuant la cuisson quelques minutes.
- 5 Servir bien chaud avec la ciboulette ciselée. J'ai accompagné les moules de frites que j'ai préparées dans ma friteuse Actifyr.

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

