



Moule sauce poulette

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

3 kg de moules de bouchot

50 cl de vin blanc sec

30 cl d'eau

25 cl de crème épaisse

30 g de beurre

2 jaunes d'œufs

1 oignon

2 échalotes

1 branche de céleri

1 carotte

1 bouquet de persil

1 branche de thym

Sel, poivre

Nettoyez les moules à l'eau, grattez les coquilles au couteau. Jetez celles qui ont la coquille cassée.

Epluchez et coupez vos légumes en petits cubes, ciselez le persil. Dans un grand faitout ou un plat à paëlla, faire fondre les légumes doucement pendant 10 min dans le beurre.

Ajoutez le vin blanc, l'eau, le thym et les moules. Salez, poivrez, mélangez bien et couvrez pour 5 min env. (remuez bien les moules plusieurs fois, jusqu'au fond pour répartir la chaleur).

Dès que les moules sont toutes ouvertes, égouttez-les avec une écumoire.

Dans un bol, fouettez la crème avec les jaunes d'œufs.

Versez la sauce sur les moules, bien mélanger pour que les moules s'enrobent de sauce.

Servez aussitôt.