

Soupe de Moules au Curry

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation:

Ingrédients:

- MOULES	200g décoquillées
- ECHALOTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PERSIL	
- VIN BLANC SEC	20 cl
- BOUILLON DE POISSON	20 cl (1/2 cube)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- CURRY	1/2 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote et l'ail.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Déglacez au vin blanc puis au bouillon.
- Ajoutez les moules pendant 2-3 minutes. Salez et poivrez.
- Retirez les moules du bouillon.
- Poursuivez l'ébullition du potage et laissez réduire un peu.
- Dans une assiette creuse, mélangez le jaune d'œuf avec le curry, le jus de citron et la crème épaisse. Salez et poivrez.
- Hors du feu, intégrez ce mélange au potage en fouettant. Réchauffez doucement, puis saupoudrez de persil et réintégrez les moules.
- Servez aussitôt dans de petites assiettes creuses.

