

# Poêlée de moules

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 15 min

## Ingrédients pour 4 personnes

- 2 l de moules
- 1 oignon
- 20 cl de crème
- 25 cl de vin blanc sec
- 25 g de beurre
- 1/2 cuil à café de curry
- 8 brins de persil
- Poivre.



## Etapes de préparation

1 Faites ouvrir les moules brossées et rincées. Réservez-les. Filtrez le jus.

2 Dans la poêle essuyée, faites fondre l'oignon haché sur feu doux dans le beurre chaud. Mouillez avec le vin. Laissez bouillir et réduire de moitié. Ajoutez le jus des moules et la crème. Assaisonnez de poivre et curry.

3 Poursuivez la cuisson 5 min. Remettez les moules dans la poêle. Chauffez encore 30 secondes. Parsemez de persil ciselé et servez.