

# Recettes françaises de poisson

## Moules à la bière et au curry

### Ingrédients pour 2 personnes

- 1 kg de moules
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 12,5 cl de bière blonde
- 50 gr de beurre doux
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- Sel
- Poivre
- Persil plat ciselé

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Plonger les moules nettoyées dans une marmite.

Mouiller avec la bière, couvrir et laisser cuire 5 mn environ en remuant souvent.

Eplucher et émincer l'oignon et l'ail.

Mettre le beurre dans une casserole et faire fondre.

Ajouter l'oignon et l'ail émincés.

Ajouter le curry et faire revenir et mélangeant régulièrement.

Les moules sont cuites quand elles sont bien ouvertes.

Egoutter les moules en prenant soin de conserver le jus de cuisson.

Remettre le jus de cuisson passé au chinois dans la marmite.

Chauffer le jus jusqu'à réduction de moitié.

Ajouter la crème fraîche.

Ajouter la préparation oignon, ail, curry.

Poivrer et saler et verser la préparation sur les moules ou mettre les moules dans la préparation pour les réchauffer.

Verser dans un plat et décorer de persil plat ciselé.

C'est prêt.