La mouclade
(pour 4 personnes)

Ingrédients:

3 kg de moules de bouchot
25 cl de vin blanc
2cl cognac
150 g de crème fraîche épaisse
50 g de beurre
2 jaunes d'oeufs
3 cuillères à soupe de farine
1 oignon
2 gousse d'ail
le jus d'un citron
une pincée de curry
poivre

Dans un faitout mettre le vin blanc, l'ail et oignon haché.
Porter à ébullition et y plonger les moules. Dés qu'elles sont bien ouvertes,les retirer.

Retirer les coquilles vides puis mettre le reste dans un plat de service et les couvrir

Filtre le jus de cuisson.

Dans une casserole,faire un roux avec le beurre et la farine.
Mouiller avec le jus des moules et le cognac. Faire épaisir pendant 10 minutes puis ajouter la crème fraîche, les jaunes d'oeufs battus dans le jus de citron, le curry et le poivre.

Bien lier la sauce puis la verser sur les moules. Melanger délicatement, couvrir le plat et le passer cinq minutes dans le four très chaud (240°). Servir aussitôt.