



PHOTO : THIERRY PASQUET

Recette d'Olivier Roellinger,
le Coquillage, à Saint-Méloir-des-Ondes

Velouté de moules au curry

Ingredients

- 2 litres de moules
- 1 échalote
- 2 dl de vin blanc moelleux (coteaux du Layon)
- crème liquide
- 1 c. à café de poudre de curry Corsaire (ce mélange est disponible prêt à l'emploi aux maisons de Bricourt et auprès de nombreux dépositaires : www.epices-roellinger.com)
- 1 noix de beurre
- cerfeuil
- quelques brins de menthe bleue (facultatif)

Réalisation

- 1 heure à l'avance : gratter les moules au couteau, les débarrasser de leur byssus (lien qui leur permet de se fixer aux rochers ou aux bouchots), les laver à grande eau sans les laisser tremper.
- Éplucher et ciseler l'échalote. Dans une grande casserole (surtout pas en aluminium), faire revenir l'échalote dans le beurre. Ajouter le vin blanc, donner un bouillon et verser les moules en maintenant la cuisson à couvert sur feu vif.
- Après 2 mn, secouer le contenu de la casserole, attendre 2 mn encore, vérifier que toutes les moules sont ouvertes et stopper immédiatement la cuisson. Les moules ne doivent absolument pas cuire après l'ouverture.
- Mettre quelques moules entières de côté pour la garniture, décoquiller les autres, réserver.
- Filtrer le jus de cuisson. Ajouter la même quantité de crème. Porter vivement à ébullition.
- Lorsque le jus commence à devenir onctueux, ajouter une cuillerée à café de poudre de curry et laisser infuser ce velouté pendant 5 mn.

Dressage

- Donner un nouveau bouillon au velouté, le filtrer, ajouter moules décoquillées et moules entières.
- Servir en soupière ou dans des bols bien chauds, avec un peu de cerfeuil et peut-être même quelques feuilles de menthe bleue.