



LA CRUSTACERIE.FR

Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Mouclade de lotte

Sauce au curry

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min



INGRÉDIENTS

- 1kg de joues de lotte
- 1kg de moules
- 1 échalote
- 1 gousse Ail
- 1 botte de persil
- 1 botte de ciboulette
- 75g de beurre
- 10cl Crème liquide
- 15cl Vin blanc sec
- 2 c. à soupe huile d'olive
- 1 c. à café de curry en poudre
- 1/2 c. à café de curcuma
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Rincez les moules. Pelez et hachez l'échalote. Écrasez la gousse d'ail.

Salez et poivrez les joues de lotte. Faites-les revenir 10 min à **feu doux dans une poêle** dans un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre, en les retournant régulièrement.

Pendant la cuisson des joues de lotte, faites fondre une noisette de beurre dans une casserole. Ajoutez l'échalote et l'ail. Faites-les revenir quelques minutes. Versez le vin blanc. Laissez réduire quelques instants. **Ajoutez les moules.** Couvrez. Faites-les ouvrir 3 min à feu vif. Retirez les moules de la casserole. Filtrez le jus au chinois. Versez-le dans une autre casserole. Ajoutez la crème, le curry et le curcuma. Faites réduire 2 min à feu vif. Sur feu très doux, incorporez ensuite le reste du beurre froid en petits morceaux tout en fouettant. Gardez au chaud.

Décoquillez la moitié des moules. Ajoutez-les dans la sauce. Dressez les morceaux de lottes et les moules en coquille dans une assiette creuse. Nappez de sauce et parsemez de persil et de ciboulette ciselées.

Bonne dégustation !