

safran oct8bre occitan

MOULES AU SAFRAN

6 PERSONNES

Ingédients

5l de moules
200g de crème fraîche épaisse.
20cl de vin blanc
2 branches de céleri.
3c à soupe d'huile d'olive
0.1g de safran
sel, poivre.

Méthode

La veille infuser 0.1g de safran dans 2cl de vin blanc.

Eplucher et couper le céleri en petits morceaux.

Nettoyer les moules.

Faire chauffer 3 c à soupe d'huile d'olive dans une cocotte, ajouter les moules, le céleri, saler, poivrer et arroser de 18cl de vin blanc.

Cuire 15mn à couvert

Retirer les moules et faire réduire le jus de cuisson d'un tiers à feu vif.

Ajouter la crème, puis l'infusion.

Verser la sauce sur les moules.

Servir avec un vin blanc sec.