

Moules au safran

Très facile à réaliser, entre 45 minutes et 1 heure de cuisine ("nettoyage des moules").

2kg de moules de Bouchot, 1/2 litres de vin blanc, un oignon rouge finement haché,
10 - 15 stigmates de safran, crème épaisse, sel, poivre.

- mettez le safran à infuser dans un peu de vin blanc.
- nettoyez et lavez les moules.
- faites cuire les moules. Dès qu'elles sont ouvertes, arrosez de vin blanc et ajoutez l'oignon rouge. Laissez mijoter 5 minutes à feu doux.
- ajoutez l'infusion de safran et la crème épaisse.

Servez chaud



Marion BABINOT – 16100 JAVREZAC – www.lalambiquee.fr