



GRAND BALLEAU

Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LE SAFRAN BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

MOULES A LA CREME SAFRANEE

Grattez et rincez les moules en les brassant dans l'eau froide, renouvelez l'opération deux fois. Mettez-les dans un faitout avec le vin, la gousse d'ail pelée et le bouquet garni. Salez, poivrez, couvrez et posez sur un feu moyen.

Secouez régulièrement le faitout pour répartir la chaleur, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes (environ 10 min). Égouttez-les avec une écumoire et filtrez le jus de cuisson. Décoquillez les moules.

Faites réchauffer à feu doux le jus des moules filtré avec la crème et le safran, en remuant. Vérifiez l'assaisonnement.

Cassez l'œuf pour récupérer le jaune (vous n'utiliserez pas le blanc dans cette recette). Dans un bol, fouettez-le (au fouet à main) avec une petite louche de crème safranée et, hors du feu, reversez le tout dans le faitout. Mélangez bien.

Remettez les moules dans la sauce chaude. Répartissez-les dans quatre assiettes creuses (ou bols) préchauffées et servez aussitôt en entrée, ou en plat accompagné de riz.



- 3 l (ou 2,5 kg) de moules
- 20 filaments de safran
- 1 œuf extra-frais
- 15 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- sel poivre

