

## RECETTE

# crème de moule safranée aux petits légumes

*L*THIERRY

**Portions: 4**

*Vous pouvez parfumer votre crème avec de la fleur de thym.*

**500 grammes moules fraîches, entières**  
**beurre**  
**2 échalotes hachées**  
**200 grammes vin blanc**  
**pistil safran**  
**300 grammes jus de volaille**  
**250 grammes crème**  
**fines herbes**  
**200 grammes petite légumes en brunoise**



Gratter et laver les moules. Mettre le beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir les échalotes ciselés et déglacer avec le vin blanc. Y faire cuire les moules par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min à couvert pour obtenir une cuisson égale.

Mettre à égoutter en récupérant le jus de cuisson.

Ajouter le safran, décortiquer les moules et réserver. Porter le jus de volaille à ébullition, y ajouter la crème et le jus des moules

Vérifier l'assaisonnement, incorporer ~~les~~ la brunoise de légumes blanchies.

Dans des petites assiettes creuses, disposer les moules décortiquées, mettre à chauffer au four à 80°C pendant 5 min et napper de sauce. parsemer de fines herbes hachées et une quenelles de crème fouettée.