

## Velouté de moule au curry

- 1kg de moules de bouchot bien grattées et nettoyées
- 1 poireau
- 1 pomme de terre
- 1 carotte
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail dégermée
- 12cl de crème fraîche
- le jus d'un citron
- 35cl de vin blanc sec
- 20g de beurre
- du curry
- du sel et du poivre

■ *Soupe de moule à la crème aux légumes et au curry*

**Servir:** Servez bien chaud, avec le même vin qui vous a servi à faire la recette.

### Variation

utilisez du safran à la place du curry



■ Pelez les légumes et coupez les en petits morceaux.

■ Faites fondre le beurre dans une grande casserole, et faites revenir les échalotes, jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez l'ail et le vin blanc, portez à ébullition, puis versez les moules dedans.

■ A l'aide d'un écumoire, sortez les moules dès qu'elles sont ouvertes.

■ Ajoutez les autres légumes dans le bouillon, et poursuivez la cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mixez les légumes et le bouillon, ajoutez la crème fraîche, le curry et le jus de citron. Poivrez.

■ Décoquillez les moules.

■ Remettez votre soupe à réchauffer, et ajoutez les moules.

## Conseils

Dosez le curry selon votre goût