MOULES AU CURRY

4 personnes:

520 calories

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

1 oignon

4 tomates

2 gousses d’ail

2 pommes de terre

1 cuillère à soupe d’huile

1,5 l de moules nettoyées

100 g de petits lardons

1 cuillère à café de curry en poudre

75 cl de crème fraîche

persil haché

sel, poivre

Préparation :

- Peler et émincer l’oignon et l’ail. Ebouillanter et éplucher les tomates; coupez-les en morceaux. Peler les pommes de terre et détaillez-les en dés.
- Faites chauffer l’huile dans un faitout. Faites y blondir l’oignon et l’ail. Ajouter tous les légumes et

1,5 litre d’eau, du sel et du poivre. Couvrez laisser cuire à feu doux 25mn.

- Pendant ce temps faites ouvrir les moules à feu vif.
- plongez les lardons 3 minutes dans de l’eau à ébullition égouttez-les
- Passez la soupe au mixeur. Ajoutez lui le curry et les lardons. Actionner l’appareil. Mettez cette soupe à chauffer pendant 5 minutes. Ajoutez enfin la crème fraîche. Faites chauffer encore 2 minutes, puis versez sur les moules et parsemez de persil.

Les conseils de Nina: choisissez bien les moules. Les moules bouchot sont idéales pour la saveur et pour la couleur.