



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Moules aux champignons .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de Maïzena
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 c.à.s de crème fraîche
- 20 g de beurre
- 25 cl de vin blanc sec
- 3 gros champignons de Paris
- 400 g de moules de corde bio
- Sel, poivre
- Thym, persil

- Cuire 5-10 minutes les moules préalablement lavées dans un faitout rempli d'eau à ébullition
- Toutes les moules doivent être ouvertes. Filtrer le jus et le réserver dans une bouteille
- Dans une casserole faire blondir l'échalote et l'ail avec le beurre. Rajouter les champignons émincés
- Faire cuire le tout, puis assaisonner et aromatiser
- Ajouter la crème fraîche, 15 cl de vin blanc et un peu du jus des moules
- Dans un bol délayer la Maïzena avec le restant de vin blanc, l'incorporer à la préparation précédente
- Remettre à feu doux pour laisser épaissir cette sauce champignon au vin blanc et jus de moule
- Servir les moules et napper de la sauce aux champignons

