



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

## . Moules frites et sa sauce béarnaise .



<i>Ingrédients pour les moules frites :</i>	<i>Ingrédients pour sauce béarnaise :</i>
- 1 gros œuf	- ½ c.à.c d'eau
- 20 cl d'eau	- ½ échalote
- 250 g de moules décoquillées	- 1 jaune de gros œuf
- 40 cl d'huile	- 2 c.à.s de vin blanc
- 40 cl de vin blanc de Savoie	- 2 c.à.s de vinaigre
- Chapelure dorée Tipiak	- 20 g de beurre
- Curry	- Estragon, persil
- Farine de blé	- Sel, poivre

- Cuire les moules dans le vin blanc et l'eau à ébullition et un peu de curry
- Dans un faitout mettre l'huile à chauffer, l'huile doit être chaude à 170° C
- Dans une assiette battre un œuf en omelette, rajouter du curry, bien mélanger
- Préparer une autre assiette de farine et une autre de chapelure
- Lorsque les moules sont cuites, les égoutter et les passer dans la farine, l'omelette puis la chapelure
- A l'aide de la passoire fournie au faitout, plonger les moules dans la friture par petites portions
- Laisser les moules quelques secondes dans le bain de friture, vérifier et enchaîner rapidement les passages
- Poser les moules frites sur du papier absorbant, les moules doivent être bien dorées
- Avec l'eau et le vin blanc qui ont servi pour cuire les moules cuire le riz en rajoutant des touches de curry
- Dans une autre casserole, faire chauffer le vinaigre, le vin blanc, l'échalote ciselée et les herbes
- Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et réchauffer à feu doux. Incorporer le beurre, puis l'eau
- Rajouter encore quelques herbes, rectifier l'assaisonnement

