



# La mouclade

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 01/09/2016

La mouclade est un plat de moules. Son origine est saintongeaise (aux moules de bouchot). La mouclade Charentaise



## Ingrédients:

- 2 kg de moules de Bouchot
- 25cl d'eau
- 1 oignon
- safran
- une branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- curry
- 500ml de crème liquide
- 50g de beurre
- 50g de farine

**Pour 4 personnes**



**PRIX**

**1.95€ / personne**



## Réalisation:

Gratter et laver les moules puis les ouvrir dans un faitout avec l'oignon, l'eau, la branche de thym et les deux feuilles de laurier. Une fois ouvertes, ôter une des deux coquilles ( voir vidéo ).

Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter la farine . Ensuite verser le jus de moules filtré puis faire bouillir. Après ébullition verser la crème liquide et faire bouillir a nouveau. Ensuite y ajouter le safran, le curry . Vérifier l'assaisonnement .

Il est préférable de verser sur les moules la sauce bouillante, ou mettre a chauffer les assiettes de moules dans un four micro-ondes.

Info : Vous pouvez remplacer l'eau par du vin blanc. Pour le safran , vous avez le choix des pistils ou en poudre. Vous avez également la possibilité de le remplacer par du Spigol ( préparation pour Paëlla ).

