



MOULES GRATINEES AU SAFRAN

Pour 4 personnes :

1 litre ½ de moules, 1 bouquet garni, 1 cuillère à café de concentré de tomate
1 œuf, 200g de crème épaisse, 1 verre de vin blanc sec, safran, 1 oignon.

Mettre l'oignon émincé dans une casserole avec le bouquet garni et le vin blanc
Ainsi que les moules. Couvrir et faire cuire à feu vif.

Décortiquer les moules et les placer dans des cassolettes. Passer le jus de cuisson
Et goûter pour vérifier l'assaisonnement.

Dans une casserole, mélanger la crème, le concentré de tomate et le jaune d'œuf
Ainsi que le safran et faire chauffer sans bouillir.

Recouvrir les moules avec cette préparation et faire gratiner 5mn au grill du four

BON APPETIT !

Nicole LOCTIN anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives
Nicole LOCTIN : 190, chemin des Fourneaux Belmont d' Uriage 38410 ST. MARTIN D' URIAGE