



Nadia nous fait découvrir

La Crème Dieppoise



Ingrédients pour 8 personnes

- 🌀 100 g de Beurre
- 🌀 160 g de Blancs de Poireaux
- 🌀 200 g de Pieds de Champignons
- 🌀 80 g de Farine
- 🌀 10 cl de Vin blanc
- 🌀 15 g de Safran
- 🌀 Sel, Poivre
- 🌀 40 g d'Echalotes
- 🌀 20 g de fumet de Poisson
- 🌀 10 g de Persil
- 🌀 250 g de Moules
- 🌀 20 cl de Crème
- 🌀 1/2 Oignon



- 🌀 Ciselez les échalotes, émincez les pieds de champignons et les blancs de poireaux
- 🌀 Faites suer les échalotes, poireaux, pieds de champignon et persil dans 70g de beurre
- 🌀 Rajoutez la farine, remuez avec un fouet et faites cuire le roux 2 à 3 minutes environ
- 🌀 Rajoutez le fumet de poisson dilué dans 1,8 litre d'eau chaude.
- 🌀 Nettoyez, ébarbez et rincez les moules à l'eau claire
- 🌀 Faites revenir les moules dans les 30g de beurre restant avec 1/2 oignon émincé et le vin blanc. Couvrez environ 5 min le temps que les moules s'ouvrent
- 🌀 Retirez les moules du feu et décortiquez-les. Passez le jus de cuisson au chinois et rajoutez-le à la crème.
- 🌀 Filtrez la crème au chinois (afin d'enlever les légumes), assaisonnez-la avec sel, poivre et safran et rajoutez les moules

Bon appétit !