

Recette de la mouclade de topinambours au curry

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de topinambours
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de curry
- 1/2 litre de moules (700 à 800 g)
- 1 verre de vin blanc
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail



Préparation

Nettoyer les moules.

Dans une grande casserole, verser le vin blanc. Ajouter le thym, le laurier, l'ail et enfin les moules. A feu vif, faire ouvrir les moules en remuant de temps en temps (compter 5 à 8 min de cuisson). Couper le feu. Prélever les moules à l'écumoire et les déposer dans un saladier pour les laisser refroidir. Garder le jus de cuisson des moules. Décortiquer les moules. Réserver.

Éplucher les topinambours puis les tailler grossièrement en dés. Dans un fait-tout, verser l'huile d'olive et y faire suer l'oignon et le blanc de poireau ciselés. Ajouter les topinambours. Saupoudrer d'une pointe de curry. Mouiller avec le jus de cuisson des moules et compléter avec de l'eau à hauteur des légumes.

Laisser cuire pendant 20 min puis mixer. Verser les moules décortiquées dans ce velouté de topinambours et servir.