

MOULES A LA CREME ET AU VIN BLANC ET CHAMPIGNONS

Ingrédients :

- 1 kg de moules
- 5 échalotes
- 25 cl de vin blanc
- Arrow root
- Crème fraîche de chèvre ou crème au choix
- Sel et poivre
- Bouquet garni
- Romarin
- Champignons de Paris

Préparation :

- Faire ouvrir les moules avec le bouquet garni et garder le de côté
- Puis les décortiquer et laissez bien s'égoutter
- Remplir 1/4 de la cuve du Vitaliseur et faire frémir l'eau
- Dans la soupière faire revenir les échalotes dans du beurre végétal ou autre beurre
- Ajouter les moules
- Puis le vin blanc
- Laisser réduire le vin blanc en laissant le couvercle ouvert
- Une fois le vin blanc réduit remettre le couvercle pour la suite
- Ajouter romarin
- Mettre vos champignons coupés
- La crème fraîche
- Mixer le bouquet garni et ajouté le à vos moules
- Saler et poivrer
- Ajouter de l'Arrow root afin d'épaissir votre sauce attention de verser doucement car elle épaissie très vite

Bon appétit un vrai délice goûteux pour vos papilles