

Mitonnée de **MOULES** à la crème de poireaux & riz façon paëlla

 4 personnes



INGRÉDIENTS



MOULES MARINIÈRES

- 1,5 kg de moules vivantes
- 1 échalote hachée
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 feuille de laurier
- 20 gr de beurre
- Sel, poivre

CRÈME DE POIREAUX

- 2 poireaux émincés
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 20 cl de bouillon de volaille ou fumet de poisson
- Maïzena ou roux pour la liaison
- Sel, poivre
- 1 feuille de laurier

RIZ FAÇON PAELLA

- 300 g de riz rond ou spécial paella
- 1 oignon émincé
- 1 poivron rouge en dés
- 1 tomate concassée
- 50 g de chorizo émincé
- 50 g de lardons
- 75 cl de bouillon ou fumet de poisson mélangé au jus des moules
- 1 dose d'épices à paella
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

1

MOULES MARINIÈRES

Faire ouvrir les moules avec l'échalote, le vin blanc, beurre et le laurier. Filtrer et conserver le jus de cuisson. Décortiquer la majorité des moules et en garder quelques-unes en coquille pour le dressage

2

CRÈME DE POIREAUX

Porter à ébullition la crème et le bouillon. Lier avec un peu de Maïzena ou de roux jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Ajouter les poireaux émincés et cuire 4 minutes. Assaisonner.

3

RIZ FAÇON PAELLA

Faire revenir l'oignon, le chorizo, les lardons et le poivron dans l'huile d'olive. Ajouter la tomate puis le riz et mélanger. Incorporer les épices à paella, puis verser progressivement le bouillon mélangé au jus des moules. Cuire 18 à 20 minutes.

4

FINITION

Incorporer les moules décortiquées dans la crème de poireaux chaude. Servir sur le riz façon paella et décorer avec les moules en coquille.



DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES

www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

