

MOULES AU SAFRAN

Pour 6 personnes

Préparation 30 mn

Cuisson 30 mn.

1, 5 kg de moules

40 g de beurre

1 oignon émincé

1 carotte en julienne

125 g de céleri-rave en julienne

2 poireaux émincés

Safran en poudre ou en filaments

Sel, poivre

Jeter les moules dans un faitout contenant un peu d'eau et les faire s'ouvrir à feu vif.

Séparer les moules des coquilles. Filtrer le jus obtenu et réserver.

Faire sauter l'oignon, les poireaux et la carotte dans le beurre pendant 5 mn. Ajouter le céleri-rave et faire cuire à feu doux pendant 10 mn. Ajouter le jus des moules et laisser mijoter 15 mn.

Faire dissoudre le safran dans un peu d'eau chaude et le mélanger à la sauce. Saler et poivrer. Remettre les moules dans la sauce seulement pour les réchauffer. Servir aussitôt.

Servir avec des frites à midi ou à volonté le soir avec une salade verte.