

Moules de Jeanette

Ingrédients :

2 litres de moules
1 gros oignon
100 g de chair salée
25 cl de vin blanc
25 cl d'eau
Safran
1 œuf
1 gousse d'ail écrasée
20 cl d'huile de tournesol + 2 cuillères à soupe

Préparation :

Mettre les moules dans une sauteuse, les faire ouvrir.
Les mettre sur une coquille. Réserver.

Couper la chair salée en petits cubes. Couper l'oignon en brunoise.

Dans une sauteuse, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile, y mettre les oignons et la chair salée ; laisser confire 20 minutes à feu doux.

Déglacer avec le vin blanc, ajouter l'eau et le safran. Laisser mijoter 15 minutes.

Ajouter les moules. Laisser cuire 20 minutes.

Faire une mayonnaise avec les jaunes d'œuf, la gousse d'ail écrasée et 20 cl d'huile.

Au moment de servir, diluer la mayonnaise avec 2 cuillères à soupe de liquide de cuisson, mélanger délicatement aux moules.