

MOULES A LA SAUCE POULETTES

2 ,5kgs de moules de bouchot

1 carotte

1 oignon

1 feuille de laurier

1 noix de beurre 1 c de farine

2 jaunes d'œufs

1 jus de citron

Crème fraîche

Faire ouvrir les moules dans une casserole, avec l'oignon, la carotte coupés en morceaux et la feuille de laurier. Décoquiller les et les tenir au chaud dans un plat creux. Filtrer le jus de cuisson.

Dans une casserole mettre le beurre, la farine ; mouiller avec le bouillon des moules et laisser réduire.

Ajouter les jaunes d'œufs, le jus de citron et un peu de crème fraîche.

Mélanger bien sans laisser bouillir et verser sur les moules.