



Une recette catalane pour ce vin:
La Zarsuela

Soupe de moules safranées

Pour 6 personnes Cuisson: 10
Préparation: 15 minutes



Nous recommandons pour cette recette
[La Pierre Blanche Muscat Sec](#)
Vin de Pays des Côtes Catalanes

INGRÉDIENTS

- 2 kg de moules de bouchots
- 2 oignons
- 4cl d'huile
- 1 c. à c. de maïzena
- 25 cl de vin blanc
- 100g de crème fraîche
- safran
- poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Eplucher et hacher les oignons.
2. Gratter et laver les moules.
3. Faire suer les oignons dans un faitout avec l'huile puis y jeter les moules et mouiller au vin blanc. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes.
4. Passer le jus de cuisson dans un linge.

5. Dans une grande casserole, diluer la maïzena et mouiller en versant le jus de cuisson des moules petit à petit (si possible passé au chinois, sinon ne pas mettre le fond). Porter à ébullition en remuant au fouet.
6. Contrôler l'assaisonnement et mettre le safran.
7. Remettre les moules et réchauffer doucement sans bouillir.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré

F-66200 Elne

www.sol-payre.com

domaine@sol-payre.com