



## NAGE DE MOULES SAFRANEES

Pour 8 personnes.

Ingrédients :

1Kg	Moules bien fraîches	4	Sachet de safran
4	Carottes	4	Pommes de terres ferme
2	Raves pommes	2 dl	Crème fraîche
1	c à s de bouillon		Sel et poivre
2dl	Vin blanc		

### Recette :

1. Bien laver les moules, détailler les raves, les carottes et les pommes de terres en brunoise.
2. Cuire marinière les moules dans le vin blanc et réserver au chaud.
3. Cuire le bouillon et incorporer les raves ainsi que les carottes pendant 5 minutes puis incorporer les pommes de terre ensuite. Cuire le tout environ 15- 20 minutes, les légumes doivent être encore légèrement croquant.
4. Incorporer la crème au dernier moment et rectifier l'assaisonnement
5. Placer la nage dans une assiette à soupe et déposer les moules en corolles au-dessus.
6. Server de suite.

Février 2014. Sottas – Légeret – Blanc – Perrin - Baumann