

MOULES ET MAYONNAISE AU CURRY **(Recette inspirée par Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 8 personnes :

500 g de moules de bouchot
1 verre de vin blanc sec
3 cuillères à soupe de l'eau de cuisson des moules filtrée
1 œuf
10 cl d'huile de pépins de raisin
1 cuillère à café de moutarde, de préférence de Charroux
1 cuillère à soupe de vinaigre de Banyuls ou similaire
1 à 2 gouttes de Tabasco
1 bonne pointe de curry
QS sel et poivre

Dans une casserole, faire ouvrir les moules à feu vif avec le vin blanc et un peu d'eau. Ensuite, les verser dans une grande écumoire placée sur un saladier pour récupérer l'eau de cuisson. Attendre quelques instants qu'elles refroidissent et les décoquiller.

Dans un verre doseur, verser l'œuf entier, la cuillère de moutarde et l'huile de pépins de raisin. A l'aide d'un mixeur plongeant, monter une mayonnaise bien ferme. Ajouter le sel, le poivre, le tabasco, le vinaigre, le curry et les 3 cuillères à soupe de l'eau de cuisson des moules. Redonner un coup de mixeur plongeant pour bien réhomogénéiser la mayonnaise.

Dans un saladier mélanger les moules avec la mayonnaise liquide. Réserver au frais en attente.

Au moment de servir, répartir équitablement les moules/mayonnaise dans 8 coupelles.