

*Une bière, une recette!*



# FRICASSÉE DE MOULES À LA CALVINUS NOIRE



## *Ingrédients pour 4 personnes:*

- 2 kg de moules
- 20 cl de Calvinus Noire
- 20 cl de crème liquide entière
- 30 g de beurre doux
- 2 échalottes
- ½ botte de ciboulette
- Poivre

## *Préparation*

Peler les échalotes puis les ciseler. Nettoyer les moules.

Dans une casserole, faire suer les échalotes au beurre, puis ajouter les moules et la Calvinus Noire. Une fois les moules ouvertes, les décortiquer et réserver. Passer le jus au chinois fin.

N'hésitez pas à laisser reposer un peu le jus de moules avant de le filtrer: les particules de sable en suspension se déposeront ainsi au fond du récipient.

Dans une casserole, faire réduire le jus de moules de moitié. Ajouter ensuite la crème et porter le tout à ébullition, puis rectifier l'assaisonnement en poivre.

Dresser harmonieusement les moules et la sauce. Décorer avec quelques coquilles vides et la ciboulette préalablement ciselée.

*Bonne dégustation!*

