

Méli-mélo d'épinards tièdes et de moules avec coulis de ciboulette

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN. - CUISSON : 2 H.

- 8 pommes de terre nouvelles
- 1,5 kg de moules
- 300 g de pousses d'épinards
- 3 échalotes
- 100 cl de vin blanc
- 75 g de beurre
- Sel, poivre

Pour le coulis de ciboulette :

- 200 g de beurre demi-sel
- 2 échalotes finement hachées
- 100 cl de vin blanc sec
- 100 cl de crème fraîche liquide
- Ciboulette fraîche hachée
- Sel, poivre

• Lavez les pommes de terre avec leur peau. Plongez-les 20 min dans une casserole d'eau salée. Puis, pelez-les et détaillez-les en tranches • Emincez les échalotes finement • Brossez et grattez les moules. Lavez-les à l'eau claire puis égouttez-les • Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez les échalotes puis laissez cuire pendant 1 à 2 min • Versez le vin blanc puis plongez rapidement les moules • Décortiquez les moules • Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les pommes de terre, laissez-les colorer puis salez • Enlevez les tiges des épinards, rincez, égouttez et séchez-les dans du papier absorbant • Disposez les tranches de pommes de terre en couronne, au centre les pousses et les moules par dessus • **Le coulis de ciboulette :** réduire les échalotes et le vin blanc presque à sec • Ajoutez la crème fraîche à feu doux • Versez le beurre sans cesser de battre • Poivrez, ajoutez la ciboulette • Réservez au chaud au bain-marie.

Passez au four thermostat 5 pendant 2 min.

A la sortie du four, nappez le plat de coulis de ciboulette.



Pour accompagner le méli-mélo d'épinards aux moules, un vin blanc sec et vif comme un Entre-deux-mers, un Sauvignon de Touraine ou un Muscadet fera merveille.