



## Recette de Bretagne

### La Galette aux Moules et blancs de poireaux

500 g de blancs de poireaux, 2,5 kg de moules, 1 dl de vin blanc,  
75 g d'échalotes, 35 g de farine, 90 g de beurre, 10 cl de crème,  
1 branche de thym, fécule, sel, poivre, Cayenne.

- ❖ Laver et parer les blancs de poireaux et les échalotes. ❖ Les émincer et les faire étuver dans 50 g de beurre. ❖ Nettoyer les moules, les ouvrir à feu vif avec le vin blanc, les échalotes et le thym. ❖ Réserver le jus de cuisson. ❖ Décortiquer les moules. ❖ Filtrer le jus à la passoire. ❖ Réaliser un roux blanc avec 40 g de beurre et 35 g de farine. ❖ Ajouter le jus de cuisson des moules et incorporer la crème. ❖ Rectifier l'assaisonnement et corriger à la fécule si nécessaire. ❖ Réunir sauce et moules et garnir.