

Moules aux champignons à la crème de curry



C'est en reprenant ma recette de [Lotte au curry](#), que je vous propose aujourd'hui des Moules aux champignons à la crème de curry, une recette toujours aussi divine, les moules avec les champignons font un très bon accord, et cette crème au curry est extra ! Une recette simple, plutôt rapide, alors n'hésitez pas !

Pour 2 à 3 personnes

Ingrédients:

500g de moules (surgelées)

130g de champignons de Paris (frais ou surgelés)

1c. à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1c. à café de curry

3c. à soupe de crème fraîche allégée

Persil

1c. à café de gros sel

Poivre

Préparation:

Epluchez et hachez l'oignon. Dans une grande poêle faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement coloré.

Ajoutez les champignons coupé en morceaux et laissez cuire environ 10-15min, en mélangeant de temps en temps.

Passez les moules sous l'eau et égouttez-les bien. Versez-les dans la poêle, et remuez bien, laissez cuire de nouveau 10 à 15min toujours en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, dans un petit bol, mélangez la crème fraîche avec le curry. Versez cette crème dans la poêle, salez et poivrez, ajoutez le persil. Mélangez bien et laissez cuire 5 à 10min.

Servez aussitôt avec du riz ou des pâtes, c'est excellent !

