

## Feuillantine sésame aux moules de Camargue, sauce au curry Madras



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour les moules :**

600g de moules

#### **Pour la sauce curry :**

200g de jus de moule, 200g de lait de coco, Maïzena, 1 cuillère de curry Madras

#### **Salade d'épinard :**

300g de pousses d'épinards, 1 pomme verte, 2 cébettes, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, assaisonnement

#### **Feuillantines :**

100g de farine, 3 blancs d'œufs, 20g de beurre, sésame

---

### **Les moules :**

Ouvrir les moules dans un peu d'eau. Les décortiquer et filtrer le jus de moule.

### **La sauce :**

Faire bouillir le lait de coco, le jus de moule et le curry.

Lier avec un petit peu de Maïzena pour obtenir une sauce nappante.

### **La salade d'épinards :**

Sauter rapidement les pousses d'épinard sans trop les cuire.

Les assaisonner de cébettes ciselées, de pomme râpée et d'un trait de vinaigre balsamique.

### **Les feuillantines :**

Mélanger la farine, les blancs d'œufs, le beurre fondu.

Etaler le plus finement possible 6 disques de 10cm de diamètre.

Poudrer de graines de sésame et cuire au four à 180° jusqu'à ce que les feuillantines dorent.

### **Dressage :**

Répartir la sauce au fond de 6 assiettes creuses.

Dresser au centre un dôme d'épinards, poser les moules dessus et couvrir d'une feuillantine.