

Gudvor

FOURNISSEURS
DES CHEFS INVENTIFS

NAGE DE MOULES A L'ESPAGNOLE

Ingrédients pour 10 personnes

- 1 kg de moules décortiquées
- 500 ml de crème
- 1 L d'eau
- **30 g de fumet de poisson Gudvor**
- **25 g de fumet de crustacés Gudvor**
- **30 g de roux blanc Gudvor**
- 10 croustades en pâte feuilletée
- Sel et poivre
- Safran



Mise en oeuvre

1. Réaliser la sauce avec l'eau, la crème, le *fumet de poisson Gudvor* et le *fumet de crustacés Gudvor* en portant l'ensemble à ébullition.
2. Lier la sauce avec le *roux blanc Gudvor*.
3. Lorsque la sauce est prête, ajouter les moules sans coquilles.
4. Rectifier l'assaisonnement et ajouter une pointe de safran.
5. Servir avec une croustade en pâte feuilletée et du riz pilaf.