

Œufs pochés aux moules, sauce safranée

Ingrédients pour 4 personnes: 4 œufs, 1dl de vinaigre, 2 litres de moules (1,5 Kg), 2dl de vin blanc sec, 2 échalotes, 1 cuillère à soupe de ciboulette, 50g de crème fraîche, une pincée de safran du Domaine Olea, sel, poivre.

Nettoyez les moules, faites-les ouvrir à feu vif. Enlevez les coquilles, filtrez le jus qu'elles auront rendu. Mettez ce jus dans une casserole avec les échalotes hachées et le vin blanc. Laissez réduire de moitié. Ajoutez alors la crème, le safran, salez et poivrez. Joignez la ciboulette et les moules. Gardez le tout au chaud. À part faites pocher les œufs à l'eau vinaigrée, égouttez-les, parez-les (retirez avec une paire de ciseaux toutes les excroissances du blanc) et disposez-les sur les moules. Servez immédiatement.