Moules au Délice à la Truffe Blanche d'Alba

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- Petit Délice de la Madeleine à la Truffe blanche d’Alba
- 800 g moules cuites
- 2 CS curcuma frais coupé
- 1 oignon
- 2 bâtons de citronnelle fraîche
- 400 g riz
- 2 carottes
- 1/2 céleri-rave
- 500 ml de Riesling
- 4 CS crème liquide
- 1 citron
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons rouge
- Sel et poivre
- Beurre

Étapes de la préparation

1. Pelez et coupez en petits dés le curcuma frais et l’oignon et faites-les suer au beurre dans une grande poêle. Ajoutez le riz.
2. Coupez les bâtons de citronnelle en deux dans le sens de la longueur et ajoutez-ls au riz.
3. Déglacez avec 200 ml de Riesling et laisser réduire.
4. Recouvrez avec de l’eau ou du bouillon de légumes, assaisonnez et faites cuire le riz jusqu’à ce qu’il soit prêt.
5. Coupez le céleri et les carottes en petits dés et faites les sauter dans du beurre avec les moules. Déglacez au Riesling et laissez mijoter quelques minutes.
6. Ajoutez la crème et laissez à nouveau mijoter pendant environ 15 minutes.
7. Incorporez le Délice à la Truffe blanche d’Alba en fin de cuisson jusqu’à ce que la sauce aux moules prenne une consistance plus ferme.
8. Coupez les légumes (aubergine, courgette, poivron) comme vous le souhaitez et faites-les frire uniformément de tous les côtés dans l’huile, assaisonnez de sel et de poivre.
9. Dressez tous les éléments sur une assiette avec le demi-citron.