Saint-Pierre et Moules sauce curry

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 gros saint-pierre vidé et paré: 1
1 litre de moules
125g de crème épaisse
80g de beurre fondu
1 botte d'oignons nouveaux
4 brins d'estragon
4 pincées de curry
Sel : poivre :

Préparation

Rincez les moules, placez-les dans une casserole, couvrez et faites-les ouvrir pendant 5 minutes à feu moyen. Laissez-les refroidir un peu avant de les décortiquer. Gardez le jus.

Epluchez les oignons nouveaux, coupez-les en morceaux en gardant les tiges vertes. Préchauffer le four à 200°C.
.
Beurrez un grand plat allant au four, disposez le saint-pierre dedans, ajoutez les oignons tout autour, répartissez des noisettes de beurre sur l'ensemble, ajoutez quelques cuillères de jus des moules dans le fond, salez, poivrez et enfournez pour 20 à 25 minutes.

Au bout de ce temps, ajoutez les moules et laissez cuire 5 minutes supplémentaires en baissant la température à 160°C.

Préparez la sauce. Faites fondre 60g de beurre dans une casserole avec le curry, du sel et du poivre, ajoutez la crème fraîche hors du feu, mélangez bien.

Levez les filets de saint-pierre et servez-les avec les oignons et les moules, nappez de sauce au curry et parsemez d'estragon ciselé.