



CUISENEZ...

Moules frites

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Plat principal – facile

! Servir avec des frites "maison".

Préparation de la recette :

Étape 1 : Placer les moules nettoyées dans une marmite. Ajouter oignons et échalotes ciselées très fins, le beurre, le poivre ainsi que la gousse d'ail écrasée.

Étape 2 : Placer dessus les branches de céleri et les branches de persil. Ajouter le vin blanc, le thym et le laurier et un peu d'eau si nécessaire.

Étape 3 : Laisser cuire en remuant jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes.

Ingrédients (pour 4 pers)

- 1 gousse d'ail Cuisinez
- 3 échalotes Cuisinez
- 3 gros oignons Cuisinez
- 2 litres de petites moules de Boucho
- 2 ou 3 branches de céleri
- 30g de beurre
- Poivre
- Laurier (2 feuilles)
- Thym
- 50 cl de vin blanc sec
- Plusieurs branches de persil