



CHAUD DEVANT

Les moules marinières

Un grand classique qui nous fait déjà penser aux prochaines vacances estivales. Ne pas abuser du sel, car les moules sont déjà salées et iodées. Plaisir ultime : Préparer ses frites soi-même. Cela prend peu de temps et va sublimer votre repas.

Ingrédients par personne

- Beurre
- Environ 1kg de moules par personnes
- 1 gousse d'ail
- 1 oignons
- 1dl de vin blanc
- 1 céleri-branche
- Sel et poivre

Recette

On commence par bien nettoyer les moules afin d'enlever le sable et les coquillages restés dessus. Emincer les oignons en petits dés ou en fines rondelles et couper l'ail et le céleri branche.

Faire fondre le beurre dans une grande marmite, faire suer les oignons pour qu'il ait une belle couleur brune, ajouter les moules, le céleri, ajouter un peu de sel mais pas trop, du poivre, arroser de vin blanc et laisser cuire à feu vif pendant 5 à 10 minutes le temps que toutes les coquilles s'ouvrent. On peut les retourner de temps en temps.

Les accompagner de bonnes frites fraîches. Bon appétit et bon voyage !

