



MOULES MARINIÈRES

Personnes

2

Temps de
préparation
20 min.

Temps de
fumante
6 – 8 min.

1,4 kg de moules
2 oignons blancs épluchés
2 gousses d'ail épluchées
1 poignée de feuilles de céleri
1 petit bouquet de persil
2,5 c.à.s. de beurre
0,5 l de vin blanc sec

1. Commencer par trier les moules en éliminant celles qui sont abîmées. Bien laver les moules en les plongeant dans un saladier d'eau froide, puis jeter l'eau. Répéter l'opération 2 à 3 fois. Égoutter les moules à l'aide d'une passoire.
2. Hacher finement l'oignon et détailler l'ail en petits dés. Hacher finement les feuilles de céleri et le persil et les réserver séparément.
3. Faire chauffer un grand faitout (ø 28 cm) et y faire fondre le beurre. Faire blondir l'oignon et l'ail dans le beurre fondu. Ajouter les feuilles de céleri.
4. Augmenter légèrement le feu, ajouter les moules, poivrer et déglacer au vin blanc. Couvrir le faitout.
5. Cuire les moules à couvert pendant 6 à 8 minutes selon leur taille.
6. Parsemer les moules de persil haché. Mélanger avec une cuillère en bois et servir bien chaud dans le faitout.