

Moules Marinières

-
- 1,5 - 2 kg moules de bouchot
 - 1 - 2 échalote(s)
 - 1 gousse d'ail
 - 1 branche de celeri
 - 1 carotte
 - 1 blanc de poireau
 - 200 ml vin blanc sec
 - citron Bio
 - bouquet de persil
 - baguette

De la réserve

- beurre
 - sel, poivre
-