

Moules Marinières

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1,5 – 2 kg de moules de bouchot
- 50 g de beurre
- 1 - 2 échalote(s) finement découpées
- 1 gousse d'ail tranchée
- 1 branche de celeri tranchée
- ½ carotte coupée en petits dés
- 1 blanc de poireau finement tranché
- 200 ml de vin blanc sec
- 2 tranches de citron Bio
- Sel, poivre
- Bouquet de persil, haché

Pour les tranches de baguette

- 4-6 tranches assez fine
- 40 g de beurre

Préparation

01

Lavez et brossez les moules sous l'eau courante. Grattez les pour enlever les débris accrochés aux coquilles, enlevez tous les résidus qui dépassent. Inspectez soigneusement les moules. Supprimez les moules déjà ouvertes.

02

Faites fondre le beurre dans une marmite, faites revenir les échalotes et la gousse d'ail avec les légumes en dés. Versez le vin blanc, ajoutez les tranches de citron et couvrez la marmite avec un couvercle. Laissez mijoter quelques minutes.

03

Ajoutez les moules lavées et rincées et laissez les infuser pendant quelques minutes (8-10 minutes) jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

04

Pendant ce temps, faites griller les tranches de baguette dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

05

Egouttez brièvement les moules et les servir dans une assiette creuse ou un plat à moules et garnissez avec la moitié du persil finement haché. Faites réduire le bouillon avec le reste du persil finement haché et servez avec les moules.

Note

Si quelques moules ne se sont pas ouvertes après la cuisson, ne les consommez pas.



Cuisiner
comme un
grand Chef.