

Moules marinières

🍴 4 portions · ⌚ prep. 45m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten 🥛 lait 🐌 mollusques 🧄 sulfites

Moules marinières classiques avec vin blanc, échalotes et persil.

France

INGRÉDIENTS

☐ moules	4 l	☐ beurre	30 g
☐ beurre	1 noix	☐ sel	
☐ échalotes, <i>hachées</i>	2	☐ poivre	
☐ vin blanc, <i>sec</i>	150 ml	☐ persil	
☐ farine	1 càc		

PRÉPARATION

1. Gratter bien et laver les *moules*.
2. Les mettre dans une cocotte avec du *beurre*, les *échalotes* et le *vin blanc*.
3. Les faire ouvrir dans la cocotte couverte, sur feu vif pendant quelques minutes. Mélanger 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
4. Dès qu'elles sont ouvertes, retirer les moules de la cocotte en conservant le jus de la cuisson. Les déposer dans un plat creux et les garder au chaud.
5. Remettre le jus sur le feu. Malaxer avec une fourchette la *farine* avec le même volume de *beurre*.
6. Incorporer le tout au jus de la cuisson des moules sur le feu. Laisser bouillir un instant. Rectifier l'assaisonnement avec du *sel* et du *poivre*.
7. Verser sur les moules. Saupoudrer de *persil* haché.

traditionnel