

Moules marinières



Difficulté
1/5



Temps de préparation
1/5



Coût
1/5



Temps de cuisson
1/5: 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

4 litres de moules de bouchot
20 gr de beurre
3 échalotes émincées
1 gousse d'ail hachée
1 branche de céleri coupée en petits cubes
1 c à soupe de persil ciselé
1/2 bouteille de vin blanc sec
Facultatif: thym et laurier
Un peu de sel; poivre



La recette:

- 1 Bien nettoyer les moules: les gratter et enlever la petite barbe. Les laver à l'eau courante, égoutter.
- 2 Faire revenir dans une cocotte plus large que haute les échalotes, dans un mélange huile beurre, sans coloration.
- 3 Ajouter les moules, le persil, le céleri, l'ail et le vin blanc. Saler très légèrement et poivrer; bien mélanger.
- 4 Couvrir et laisser cuire quelques mn jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes.

Le dressage: Accompagner de frites

Les conseils du chef:

- Les moules doivent être d'une grande fraîcheur et vivantes au moment de la cuisson.
- Oter la barbe à l'aide d'un couteau plutôt que de tirer dessus et de risquer de "tuer" la moule qui ne s'ouvrira pas lors de la cuisson.
- Après le grattage des moules, les déposer dans une passoire et les laver à l'eau courante. Ne pas les laisser « tremper » dans un récipient d'eau.
- Ne pas consommer les moules non ouvertes.
- Utiliser une cocotte plus large que haute afin que toutes les moules cuisent et s'ouvrent en même temps.
- Cuire les moules très peu de temps. Elles ne seront que plus savoureuses.

Les conseils du sommelier:

Le vin blanc sec qui a servi à la cuisson.