



Les plats principaux

Moules au vin blanc

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kilogrammes de moules
4 cuillères à soupe de beurre
100 grammes oignons (en dés)
200 grammes de carottes (en barres)
200 grammes céleris-raves (en barres)
200 grammes de poireau (en lanières)
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
2 gousses d'ail (écrasée)
1 décilitre de vin blanc sec

Méthode de préparation

Nettoyez les moules et éliminez celles qui restent ouvertes. Laissez fondre à feu moyen 1 cs de beurre dans 4 petites casseroles à moules. Faites-y revenir les oignons et les légumes.

Après 5 minutes ajoutez l'ail et le persil. Déglacez avec le vin blanc. Augmentez la température du feu, mettez les moules dans les casseroles et laissez-les cuire 4-5 minutes sous le couvercle. Secouez-les quelques fois. Servez les moules avec du pain ou des frites.

