



Les plats principaux

Moules nature

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 kilogrammes de moules
50 centilitres d'eau
2 tiges de céleri
2 oignons
1 poireau
1 cuillère à soupe de beurre
poivre noir (moulu frais)
sel marin

Moules à la classique! Cette recette pure nature goûte simplement toujours. Que vous les mangiez avec des frites ou avec du pain. Vous allez vous régaler!

Méthode de préparation

Rincez les moules abondamment sous le robinet jusqu'à ce que l'eau reste claire. Lavez les légumes et coupez les oignons et le poireau en anneaux et le céleri en morceaux.

Étuvez les légumes dans le beurre dans une grande casserole. Déglacez avec l'eau. Ajoutez les moules et mélangez bien. Assaisonnez avec beaucoup de poivre noir moulu frais et un peu de sel de mer.

Mettez le couvercle sur la casserole et faites cuire 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Secouez alors prudemment de telle sorte que les moules du bas viennent vers le haut et que les légumes soient bien mélangés. Répétez plusieurs fois.

Servez les moules avec des frites ou du pain et [sauce 'maison' pour moules](#).

