



Les plats principaux

Moules à la crème avec citron

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 kilogrammes de moules
100 millilitres de vin blanc
1 citron (zeste, jus)
150 millilitres de crème
2 gousses d'ail
noix de beurre
1 oignon (gros)
poivre
sel

Méthode de préparation

Rincez les moules abondamment sous le robinet jusqu'à ce que l'eau reste claire. Râpez l'épluchure du citron. Ciselez l'oignon et pressez l'ail. Faites revenir la moitié dans un poêlon beurré. Ajoutez ensuite la crème et la moitié du vin. Faites réduire.

Prenez une grande casserole et portez-y à ébullition le reste de l'oignon et l'ail avec le vin et le zeste de citron. Salez et poivrez. Ajoutez les moules dès que le mélange bout. Cuisez les moules en environ 6 minutes. Secouez régulièrement la casserole.

Entretemps pressez le citron et achevez la sauce avec le jus de citron, du poivre et du sel.

Versez les moules dans un plat de service et versez la sauce crème par-dessus. Un délice avec du pain ou des pâtes.

