



Les plats principaux

Moules à la bière Vedett

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kilogrammes de moules
2 Vedett
1 poireau
2 carottes
3 oignons
4 céleri
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de beurre fin
1 cuillère à café thym
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez le beurre dans une casserole large (ou deux) et faites brièvement revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez ensuite le poireau, les carottes et le thym puis faites cuire ensemble jusqu'à ce que les carottes soient molles. Ajoutez ensuite le céleri et cuisez encore un peu.

Ajoutez les moules, mettez le couvercle sur la casserole et laissez cuire doucement environ 5 minutes. Entretemps secouez bien plusieurs fois la casserole en tenant le couvercle.

Servez les moules avec une baguette blanche et du beurre aux fines herbes, un délice !
Sans oublier la Vedett!



Recommandé par

VEDETT

EXTRA  BLOND