



Les plats principaux

Moules Écossaises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 kilogrammes de moules
200 millilitres de crème
150 millilitres whisky
1 brin de gingembre
2 gousses d'ail
2 tiges céleri
persil

Méthode de préparation

Nettoyez bien les moules. Dans une grande casserole (ou deux) chauffez l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, le céleri et le gingembre et cuisez environ 3 min. à feu moyen. Ajoutez le whisky, la crème et les moules. Remuez le tout et mettez le couvercle.

Cuisez les moules 5-8 min. à feu fort. Remuez plusieurs fois la casserole en tenant le couvercle. Terminez avec le persil. Délicieux avec du pain au levain et du beurre à l'ail.

