



Les plats principaux

Moules Forestières

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kilogrammes de moules
2 gousses d'ail
2 paquets de légumes pour potage
400 millilitres de crème
persil

Méthode de préparation

Nettoyez bien les moules. Dans une grande casserole (ou deux) chauffez l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et les légumes pour potage et faites cuire environ 5 min. à feu moyen.

Ajoutez la crème et les moules. Remuez bien le tout et mettez le couvercle. Cuisez les moules en 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.

