Fruits de mer

Moules marinières

40 min	30 min	10 min	0	513
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moules marinières

- 2 litre(s) **Moules**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Echalote(s)**
- 2 verre(s) **Vin blanc**
- 30 g **Beurre**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 1 botte(s) **Persil plat**

Étape 1

Cuisson des moules

1. Nettoyer les moules, les gratter à l'aide d'un petit couteau si nécessaire afin d'enlever ce qui n'est pas comestible.
2. Eplucher et ciseler finement l'oignon et les échalotes.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole ou une petite marmite et ajouter l'oignon et les échalotes ciselés.
4. Laisser les dorer quelques minutes à feu doux, ils doivent être translucides.
5. Ajouter les moules nettoyées, le thym et le laurier.
6. Mouiller avec le vin blanc, mélanger et couvrir pendant 5 minutes sur feu vif.
7. Ciseler le persil.
8. Enlever le couvercle, remuer les moules énergiquement et parsemer de persil ciselé.
9. Les moules sont cuites quand elles sont ouvertes, ne pas consommer celles qui ne sont pas ouvertes.

Étape 2

Dressage

Dresser les moules dans des assiettes, décorer avec

1 des branches de persil et servir.