



Moules marinières

Pour 2 personnes :

- 2 kg de moules (pour des gros mangeurs, ça en fait pas mal. Normalement on compte de 700 g à 1 kg de moules par personne)
- 1 à 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- persil surgelé
- vin blanc
- 1 noix de beurre ou margarine
- sel
- poivre

Mettre les moules dans une passoire et sous un filet d'eau les laver en enlevant la barbe, en tirant dessus :



Retirer également le coquillage sur la coquilles des moules à l'aide d'un petit couteau pointu :



Jeter les moules déjà ouvertes, sauf si quand vous appuyez dessus pour les fermer, elles se referment.

Eplucher et émincer l'ail, l'oignon et l'échalote. Dans uen grosse cocotte du genre cocotte-minute, faire fondre le beurre et y faire revenir l'ail, l'oignon et l'échalote. Mouiller avec un verre de vin blanc et ajouter les moules séchées.

Mettre sur feu vif et couvrir environ 2, 3 min le temps que les moules s'ouvrent. Remuer, assaisonner et ajouter le persil. Bien mélanger et servir avec des frites et de la bière :) Ne pas manger les moules qui ne se sont pas ouvertes.