

MOULES MARINIÈRE



Ingrédients (4 personnes):

2 L de moules
1 échalote
2 oignons
2 branches de persil
1 gousses d'ail
50 grs de beurre
2 verres de vin blanc sec
sel
poivre
2 cuil à soupe de farine

Préparation:

Gratter et laver le moules; laver et hacher le persil.

Eplucher et hacher échalote, oignons et ail.

Verser le vin blanc dans une marmite, ajouter les échalote, oignons, l'ail et le persil puis porter à ébullition et laisser bouillir 3 min sur feu doux.

saler et poivrer abondamment.

Plonger les moules dans ce liquide et porter à nouveau à ébullition sur feu vif et à couvert en secouant souvent la marmite pour remuer les moules.

Dés que les moules sont ouvertes (elles sont cuites), égoutter-les en conservant le jus de cuisson et enlever une coquille sur 2 en vérifiant les moules (si elles restent fermes elles sont pas bonnes jeter-les) et mettez-les dans un plat creux.

Passer le jus de cuisson des moules à travers un chinois.

Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine et le jus de cuisson des moules.

Vérifier l'assaisonnement et verser la sauce sur les moules.
Server de suite !!!!!