



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Moules à la marinière

Pour 4 personnes | Très facile

10 min | **2.09€** La portion (prix indicatif)

La plus classique mais néanmoins délicieuse recette de moules.
Vive les moules à la marinières !



Les ingrédients

- **20 g** de Beurre doux
- **3 pièce** de Echalote
- **1 bouquet** de Persil plat frais
- **1 kg** de Moule (coquillage)
- **250 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 5 min



Attente : 0 min

- 1 Nettoyer les moules : enlever les fils qui les relient entre elles, puis les laver successivement dans 2 bains d'eau froide salée. Les réserver ensuite au frais.
- 2 Dans une grande casserole ou une cocotte, faire suer les échalotes sans coloration avec la moitié du beurre. Vous pouvez rajouter une gousse d'ail si vous le souhaitez. Déglacer avec le vin blanc et dès que ce dernier bout, ajouter les moules et couvrir.
- 3 Remuer régulièrement et ajouter le persil.
- 4 Cuire pendant 2 min et arrêter la cuisson à partir du moment où les moules sont ouvertes.