

# CUISINE FACILE

(Moules marinières)



## INGREDIENTS (pour 4 personnes)

1,2 kg de moules de bouchot

3 échalotes

Un verre de vin blanc

400 g de beurre

Un bouquet de persil et quelque verdure de fenouil, si vous avez

Sel et poivre du moulin.

## COMMENT FAIRE

Retirez les barbes des moules et rincez les à l'eau froide.

Epluchez et émincez les échalotes.

Dans une cocotte faites revenir le beurre, ajoutez les échalotes et le persil ciselé.

Ajoutez les moules, arrosez les de vin blanc. Salez et poivrez.

Recouvrez du couvercle et faites cuire à feu vif, pas plus de 10 minutes.

Lorsque les coques sont ouvertes, c'est le signe que les moules sont cuites.

Dressez les moules dans le plat de service, ou dans chaque assiette creuse. Arrosez du jus de cuisson et de persil frais et fenouil si vous avez.