



## MOULES MARINIÈRES

*Recette*

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 kg de moules (3 à 4 kg si c'est un plat principal)
- 1 oignon ■ 30 g de beurre ■ 20 cl de vin blanc sec ■ Poivre, thym, persil, laurier

### Préparation

- Nettoyez les moules.
- Hachez l'oignon et faites le fondre doucement dans le beurre chaud dans une grande casserole.
- Jetez-y les moules, versez le vin blanc, poivrez, ajoutez le bouquet garni et le persil haché.
- Remuez bien et faites cuire de 6 à 7 mn en secouant la casserole de temps en temps, et en remuant pour que les moules qui sont en surface puissent aller au fond de la casserole et s'ouvrir.
- Dès qu'elles sont toutes ouvertes, retirez-les, gardez-les au chaud.
- Laissez ensuite un peu reposer le jus de cuisson, faites-le couler doucement dans une passoire fine sur les moules, servez sans attendre.

### Variantes...

#### A LA PROVENÇALE

Ajoutez 2 tomates en quartiers dans la casserole en même temps que les moules.

#### A LA NORMANDE

Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de crème fraîche dans la sauce.

#### A LA FLAMANDE

Ajoutez 2 branches de céleri haché en même temps que l'oignon.