

Moules marinières



- Racler et laver les moules.
- Les mettre dans une casserole avec 1 carotte et 1 oignon finement émincés, 1 feuille de laurier et 1 brin de persil, ajouter 1 filet de vin blanc.
- Mettre sur le feu à couvert et laisser cuire en les sautant un peu.
- Quand elles sont bien ouvertes, supprimer une coquille et les tenir au chaud.
- Filtrer l'eau de cuisson dans une terrine et laisser reposer.
- Dans une casserole, mettre 1 à 2 échalotes finement hachées avec 1 verre de vin blanc. Laisser réduire, ajouter le jus de cuisson des moules en versant lentement, pour ne pas mettre la terre qui aura déposé ; faire réduire de moitié.
- Lier cette sauce avec une petite cuillerée de farine maniée avec une grosse noix de beurre
- Assaisonner, ajouter un jus de citron, une pincée de persil et verser cette sauce sur les moules.
- Servir bien chaud.