

Moules à la marinière

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **4** (2.18€/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **5mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ● ○ ○ Très facile

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

Ingrédients :

- **20 g** de Beurre doux
- **3 pièce** de Echalotte
- **1 bouquet** de Persil plat frais
- **1 kg** de Moules
- **250 ml** de Vin blanc pour cuisiner



Etales de préparation :

- 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.