

# Moules marinière

1. Préparer les ingrédients. Céleri, persil, ail, échalotes ou oignons et bouquet garni ficelé composé des branches de persil et de céleri et d'une branche de thym et feuille de laurier.
  2. Les feuilles de persil et les échalotes sont ciselées, les gousses d'ail fendues ou écrasées.
  3. Fondre le beurre sans coloration. Ajouter les échalotes et/ou les oignons ciselés ainsi que les gousses d'ail.
  4. Gratter et laver les moules.
  5. Lorsque les échalotes sont suées sans coloration placer le bouquet garni.
  6. Mouiller avec le vin blanc.
  7. Verser les moules
  8. Ajouter les feuilles de céleri et bien mélanger les moules
  9. Couvrir 2 mn
  10. ...et mélanger à nouveau. Les moules s'ouvrent très rapidement.
- les moules se servent avec des pommes frites et une bière (à consommer avec modération).