

Moules Marinières

Ingrédients pour 2 personnes

- 1.5 Kg de moules
- 1 oignon
- 8 branches de persil frais
- 4 cl d'huile d'olive
- 15 cl de vin blanc



Préparation

Ebarbez les moules, puis faites-les tremper dans un bain d'eau froide pour les rincer.

Éliminez celles qui remontent à la surface

Epluchez l'oignon, puis utilisez-le grossièrement

Effeuillez le persil et hachez-le grossièrement

Faites chauffer l'huile dans une marmite, puis faites-y revenir l'oignon et le persil

Ajoutez les moules et le vin blanc, puis faites cuire 2 à 3 minutes à couvert

Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

