Recette

Moules marinières persillées



Ingrédients

- 2 kg de moules décortiquées
- 25 cl de vin blanc
- 20 g de beurre
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 1⁄2 botte de persil

Recette

Emincer finement les 2 oignons, puis couper le céleri en petits morceaux.

Faire revenir les oignons ainsi que le céleri dans le beurre pendant environ 5 minutes, en remuant constamment.

Verser les moules ainsi que le vin blanc. Bien mélanger.

Équeuter puis couper grossièrement le persil et le rajouter. Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Remuer de temps en temps.

« S'accompagne parfaitement avec des frites. »

Bon appétit !