

MOULES A LA MARINIÈRE



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 kg de moules de Bouzigues
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 verre et demi de vin blanc
- 20 g de beurre
- 10 cl d'huile
- thym
- 2 feuilles de laurier
- poivre

Bien laver les moules sous un filet d'eau en les grattant avec un couteau ou en les frottant l'une contre l'autre. Pour enlever la barbe, utiliser un torchon sec, prendre la barbe entre le pouce et l'index à travers le torchon et tirer d'un coup sec vers l'arrière (charnière) de la moule.

Dans une grande casserole, mettez le beurre et l'huile à chauffer et faites fondre l'oignon et l'échalote émincés.

Ajoutez le vin blanc, le thym, le laurier, le poivre.

Mettez les moules dans la casserole et faites-les sauter à feu vif 5 min environ en les remuant souvent.

Couvrez et laissez cuire 8 min environ. Les moules sont cuites dès qu'elles sont ouvertes.

Servez chaud à l'aide d'une écumoire.