



Recette de moule

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

3 à 4 kilos de moules (jumbo)
2 gros oignons
1 céleri vert
4 carottes
1 petite botte de persil
Sel, poivre

PREPARATION

Pelez et coupez les oignons grossièrement
Lavez et coupez le céleri
Pelez et coupez les carottes en rondelles
Lavez la botte de persil
Hachez-la grossièrement
Mettre les légumes dans une grande casserole
Couvrez d'eau
Laissez mijoter pendant +/- 2 heures à feu moyen

Astuces :

pour économiser le temps de cuisson, faites précuire vos légumes +/- 15 minutes aux micro-ondes, laissez-les alors mijoter 1/2 heure

Lavez soigneusement les moules à grande eau
Les moules sont propres lorsque l'eau est claire
Ajoutez les moules dans la casserole
Salez et poivrez
Mélangez bien les moules aux légumes
Laissez cuire +/- 10 minutes sur feu vif
Les moules sont cuites lorsque toutes les coquilles sont ouvertes

Selon le goût, on peut y ajouter du vin blanc ou de la crème