

Moules à la Crème de Cerfeuil

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- OIGNON(S)	1 gros
- CELERI	1 banche
- MOUTARDE	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- CERFEUIL	2 c à soupe (4 boules congelées)
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CITRON(S)	3 c à soupe de jus
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez les moules et rincez-les deux fois dans de l'eau fraîche salée. Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon très finement en rondelles.
- Taillez le céleri en petits dés.
- Dans un caquelon, versez la crème avec le cerfeuil et portez à ébullition. Salez et poivrez généreusement. Ajoutez la moutarde et 2 c à soupe de jus de citron. Laissez réduire 12-15 minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre les oignons dans un mélange beurre – huile. Ajoutez le céleri, salez et poivrez.
- Mouillez ensuite de vin blanc, portez à ébullition puis jetez les moules dans la casserole.
- Couvrez et laissez cuire sur feu moyen pendant 9 minutes. Remuez de temps en temps.
- Après 5 minutes, incorporez la crème de cerfeuil réduite dans les moules.
- Poursuivez la cuisson à couvert.
- Servez les moules avec le jus de cuisson et les oignons.

