

Moules à la Bourguignonne

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- LARDONS	150g
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3
- CELERI	2 branches
- GIROLLE(S)	200g
- VIN ROUGE	37.5 cl (Bourgogne)
- THYM	
- AIL EN POWDRE	
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites tremper les moules dans de l'eau salée.
- Emincez l'oignon et le céleri.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles et faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Nettoyez et rissolez les champignons dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon et le céleri dans de l'huile chaude. Ajoutez ensuite les lardons et remuez pour faire prendre couleur.
- Intégrez alors les carottes, le laurier, le thym, un peu d'ail et poivrez.
- Arrosez avec le vin rouge et laissez réduire de moitié.
- Egouttez et rincez les moules.
- Lorsque le vin est réduit, ajoutez les moules, couvrez et laissez s'ouvrir les moules pendant 10 minutes en secouant la casserole de temps en temps en évitant d'ouvrir.
- Servez sans attendre.