

Moules au Vin Blanc

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| - MOULES | 2 kg |
| - VIN BLANC SEC | 1 bouteille |
| - BOUILLON DE LEGUMES | 150 ml (1 cube) |
| - LEGUMES A SOUPE JULIENNE | 250 g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Laissez tremper les moules dans de l'eau salée ; grattez-les convenablement.
- Emincez les carottes en bâtonnets, les poireaux en dés, l'oignon en rondelles et le céleri.
- Dans le beurre fondu, laissez étuver les carottes, puis les poireaux, l'oignon et le céleri.
- Laissez cuire environ 5 – 8 minutes.
- Ajoutez ensuite le vin blanc et le bouillon.
- Portez à ébullition pendant 2 minutes.
- Plongez-y alors les moules nettoyées et couvrez pendant 10 minutes en secouant la casserole de temps en temps

Boisson:

Pouilly fumé sec

Remarque:

Servez une sauce moutarde (DI-31) avec ces moules.

