

Moules Crème et Ciboulette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------|
| - Moules | 1.4 kg |
| - Échalotes | 1 |
| - Crème Fraîche Epaisse | 100 ml |
| - Ciboulette | |
| - Citrons | le jus d'1 |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites tremper les moules dans de l'eau légèrement salée. Egouttez-les et refaites-les tremper au moins 2x.
- Emincez finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans une grande casserole avec un peu de beurre.
- Ajoutez ensuite les moules égouttées dans la casserole et couvrez. Laissez cuire environ 10-12 minutes en remuant de temps en temps et attendre que les moules s'ouvrent bien toutes.
- Au dernier moment, ajoutez la crème épaisse, le jus de citron et la ciboulette.
- Servez les moules accompagnées du jus de cuisson dans de grandes assiettes creuses.



Remarque:

Accompagnez de frites.