

## *Moules de Bouchot au Boursin Figues et Noix*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- OIGNON(S) ROUGE(S)	2 petits
- CELERI	1 branche
- CIBOULETTE	
- AIL EN POWDRE	un peu
- VIN BLANC SEC	100 ml
- BOURSIN	1 figues et noix
- POIVRE	



### Recette:

- Rincez les moules dans de l'eau 3 à 4x.
- Laissez-les tremper dans l'eau le temps de préparer le reste.
- Emincez les oignons en fines rondelles.
- Coupez finement le céleri.
- Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile et faites-y fondre doucement les oignons et le céleri.
- Ajoutez alors l'ail puis le vin blanc et portez à ébullition.
- Incorporez ensuite le boursin en mélangeant continuellement. Poivrez généreusement.
- Egouttez les moules et jetez-les dans la casserole pour 9 minutes à couvert.
- Secouez de temps en temps afin de bien répartir la sauce.
- En fin de cuisson, ajoutez la ciboulette.
- Servez bien chaud en petite quantité avec du jus.

### Remarque:

Accompagnez de frites maisons.