

BRUXELLES

MOULES MARINIÈRES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 litres de moules
- 30 g de beurre ou de margarine
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 c. c. rase de farine
- Persil
- Sel et poivre

Préparation:

Gratter et laver les moules.

Les mettre dans une cocotte avec 1 noix de beurre, les échalotes hachées et le vin blanc.

Les laisser s'ouvrir dans la cocotte fermée, sur feu vif pendant quelques minutes. Mélanger 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Dès qu'elles sont ouvertes, retirer les moules de la cocotte en conservant le jus de la cuisson. Les déposer dans un plat creux et les garder au chaud. Remettre le jus sur le feu. à l'aide d'une fourchette, malaxer 1 c. c. de farine avec le même volume de beurre ou de margarine. Incorporer le tout au jus de la cuisson des moules sur le feu.

Laisser bouillir un instant. Saler et poivrer. Verser sur les moules. Saupoudrer de persil haché et servir aussitôt.

