



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Moules de bouchot à la crème

C'est la première fois que je prépare des moules de bouchot, les moules zélandaises sont beaucoup plus répandues chez nous. Mon premier étonnement fut la propreté des moules, moi qui passe toujours des heures à gratter pour les rendre brillantes comme des sous neufs, je n'ai passé qu'une dizaine de minutes pour les nettoyer. Ces moules sont très petites mais ont beaucoup de goût.



INGREDIENTS : 2 personnes

2 kg de moules
2 oignons
2 branches de céleri
4 càs de persil haché
100 ml de crème
beurre
poivre

PREPARATION :

Nettoyer les moules et les rincer dans plusieurs eaux, les laisser tremper dans de l'eau salée.

Eplucher les oignons et les couper en rondelles. Couper en morceaux les branches de céleri, des morceaux de 1,5 cm, les verts y compris.

Faire fondre du beurre dans une grande casserole, verser les légumes et les faire revenir jusqu'à ce que les oignons deviennent fondants et transparents, les céleris doivent rester croquants.

Ajouter les moules. Ajouter le persil haché. Poivrer généreusement.

Mélanger, secouer régulièrement

Quand les moules sont ouvertes, elles sont cuites. Ajouter alors la crème et laisser faire quelques bouillons.

Servir immédiatement avec des frites bien-sûr.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>