

Moules à la bretonne

Pour 4 personnes: 3 litres de moules; 75 g de farine; 2 citrons; 60 g d'oignons; 1 dl de bière; persil; thym; poivre.

Lavez et grattez les moules. Faites-les cuire dans une casserole sur feu vif pendant quinze minutes en faisant sauter la casserole, avec le poivre, les oignons finement émincés et le thym. Enlevez les coquilles, rincez les moules. Filtrez l'eau rendue par les moules et gardez-en environ 1 dl. Préparez une sorte de pâte à frire avec le jus des moules, la bière et la farine. Trempez les moules cuites une à une dans cette pâte. Faites dorer ces petits beignets de moule pendant deux minutes dans la poêle à frire bouillante et servez avec le persil préalablement frit et les citrons coupés en quartiers.