

## Les moules au vin blanc

*1 litre et demi de grosses moules; 80 g de beurre de cuisine; 3 oignons moyens; 5 échalotes; 1 gros bouquet de persil; 1 bouquet de cerfeuil; un demi-litre de vin blanc sec; un peu de sel; du poivre noir du moulin.*

1. Gratter, brosser, laver les moules sous le robinet d'eau froide. Eplucher les échalotes et les oignons, puis les hacher finement. Laver et hacher persil et cerfeuil. Dans une cocotte assez grande, faire fondre le beurre et y mettre les oignons et les échalotes hachées, puis les  $\frac{3}{4}$  du persil et du cerfeuil. Laisser revenir le tout doucement en remuant fréquemment pendant 5 minutes environ. Les échalotes et oignons seront tendres, mais pas dorés.

2. Mouiller avec le vin blanc et poivrer assez. Ajouter les moules, couvrir, porter à ébullition quelques secondes, puis mettre tout de suite sur feu très doux. Cuire encore 5 minutes seulement. Au bout de ce temps, les moules sont cuites.

3. Eliminer les moules qui ne sont pas ouvertes. Les mettre dans une soupière chaude et verser dedans le jus de cuisson passé à la passoire. Saupoudrer avec le reste de persil et de cerfeuil. Servir en bol individuel.