

■ LES MOULES  
MARINIÈRES  
pour 4 personnes

*2 kg de moules fraîches; 2 verres de bon vin blanc; du poivre; 1 feuille de laurier; 2 échalotes; 2 gousses d'ail; une branche de thym; 60 g de beurre de cuisine; la valeur d'une cuillerée à soupe de persil haché; un peu de sel.*

1. Laver et nettoyer les moules sous le robinet d'eau froide. Mettre dans une casserole le vin blanc, le poivre, le laurier, une branche de persil ainsi que les moules. Cuire à grand feu trois à quatre minutes.

2. Dès que les moules sont ouvertes, tenir au chaud ces dernières. Passer le jus de cuisson des moules dans une passoire et le remettre à cuire cinq minutes avec l'échalote hachée, l'ail haché fin et la branche de thym. Ajouter ensuite le

beurre, le persil haché et très peu de sel.

3. Verser ce jus sur les moules chaudes. Afin de garder les moules très chaudes, mettre un couvercle sur votre plat. N'oubliez pas également d'utiliser des assiettes très chaudes.