

Moules marinières, frites

Pour 4 Personnes

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients :

Moules : 2 kg

Pommes de terre 2 Kg

Carotte : 1

Echalote : 4

Ail : 2 gousses

Beurre : 25 g

Vin blanc sec : 20 cl

Thym : 1 brin

Laurier : 1 feuille

Persil : 5 branches

Sel fin, poivre blanc du moulin

Préparation :

Préparez carotte, échalotes et l'ail. Coupez le tout en petits morceaux. Hachez le persil.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en frites.

Faites revenir carotte et échalotes dans du beurre ou de l'huile. Lorsqu'elles ont pris légèrement couleur, ajoutez l'ail, le persil, le thym et le laurier. Poivrez.

Mouillez avec le vin blanc. Portez à ébullition, et attendez que ça frémissse pendant quelques minutes.

Mettez les frites à cuire.

Préparer les moules, lavez-les dans plusieurs eaux.

Plongez les moules dans le court-bouillon. Laissez-les cuire, sur feu vif, pendant 5 à 10 min ; elles doivent s'ouvrir. Enlever les moules non ouvertes.

Laissez les moules dans l'eau de cuisson et couvrez la marmite pour les garder au chaud.