Moules marinières et frites maison

Le grand classique du bord de mer : moules au vin blanc et vraies frites.

Les moules marinières se font en dix minutes : un oignon fondu au beurre, un verre de vin blanc, les moules qui s'ouvrent à couvert, et beaucoup de persil. Avec des frites maison cuites deux fois, c'est le repas du vendredi soir par excellence.



Pour 2 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 15 min | Facile

Dans votre pack

Moules de bouchot prêtes à cuire	**1 × barquette de moules MSC prêtes à cuire**
Pomme de terre Monalisa	600 g
Oignons	100 g
Persil plat	1 botte

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc sec, une noix de beurre, huile de friture, poivre.

Allergènes

Mollusques, lait (beurre), sulfites (vin).

La recette

1. Taillez les pommes de terre en frites, rincez-les et séchez-les. Cuisez-les une première fois 6 minutes à 150 °C.
2. Faites fondre l'oignon émincé dans une noix de beurre dans un grand faitout.
3. Ajoutez les moules et le vin blanc, couvrez et faites cuire à feu vif 5 à 7 minutes en secouant le faitout, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes.
4. Parsemez de persil haché et poivrez.
5. Plongez les frites une seconde fois 3 minutes à 180 °C, salez et servez avec les moules et leur jus.

Le mot du marchand

Jetez les moules qui restent fermées après cuisson.

À table avec : *Un Muscadet sur lie ou une bière blonde.*