Moules marinières à la crème

La marmite qu'on pose au milieu de la table, avec les frites maison.

Les moules marinières sont le plat des côtes de la Manche et de l'Atlantique, des estaminets du Nord aux terrasses bretonnes. Un peu de vin, des oignons, du persil, et la crème pour la touche gourmande.



Pour 2 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 10 min | Très facile

Dans votre pack

Moules de bouchot prêtes à cuire	1 × barquette de moules de bouchot (2 kg)
Crème fraîche d'Isigny AOP	60 g
Oignons	60 g
Persil plat	1 botte
Beurre doux de Verneuil	20 g
Pommes de terre Belle de Fontenay	500 g

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc sec, huile de friture.

Allergènes

Mollusques, lait, sulfites (vin à prévoir).

La recette

1. Lavez les moules à l'eau froide, retirez les barbes et jetez celles qui restent ouvertes quand on les tapote.
2. Dans une grande marmite, faites fondre l'oignon émincé dans le beurre.
3. Ajoutez les moules, versez un verre de vin blanc, couvrez et faites cuire à feu vif 5 à 8 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
4. Ajoutez la crème et le persil ciselé, mélangez et servez aussitôt.
5. Pour les frites : taillez les pommes de terre en bâtonnets, faites-les cuire deux fois, d'abord à 150 °C puis à 180 °C.

Le mot du marchand

Gardez le jus de cuisson : filtré, il fait une base de soupe de poisson ou de risotto.

À table avec : *Un Muscadet ou un Picpoul de Pinet bien frais.*