

Moules au vin blanc

Temps de préparation: 30 min. · Niveau de difficulté: facile

Portions

Ingrédients pour 2-4 personnes.

Ingrédients

2 kg Moules
1 Feuille de laurier
1 Oignon
1 Citron
1 Gousse d'ail
2 Carottes
1 pincée Persil
2 c.à.s. Huile d'olive vierge extra
300 ml Vin blanc
1 pincée Fleur de sel
1 pincée Poivre moulu
Allioli
Allioli épicé

Préparation

N'utiliser que des coquillages fermés, les brosser sous l'eau courante et enlever les algues si nécessaire.

Éplucher les oignons et l'ail et les hacher finement. Ensuite, éplucher les carottes et les couper en petits dés.

Rincer le persil, le sécher et le hacher finement.

Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans une grande casserole, y faire revenir les oignons, l'ail et les carottes. Ajouter la feuille de laurier et le vin. Porter le tout à ébullition.

Assaisonner de sel et de poivre. Mettre les moules dans la casserole et faire bouillir à feu vif et

à couvert pendant 10-15 minutes. Incorporer le persil.

Servir les moules avec le bouillon, arroser de jus de citron et accompagner d'allioli (ou d'allioli épicé pour les plus audacieux).