

Moules marinière

Ingrédients pour 4 personnes

Moules

2 l de moules de bouchots (1,4 kg)
60 g beurre
80 g oignons nouveaux émincés
10 g fragments persil plat
brindilles de thym
poivre du moulin
2 dl vin blanc sec
1/2 cc ail écrasé

Finitions

80 g beurre
2 cs oignon nouveau, émincé
2 brindilles de thym citron
2 cs persil plat concassé
50 g dés de tomates mondées
vin blanc
poivre blanc

Moules

Laver soigneusement les moules à 3 eaux, en grattant bien pour enlever tout le byssus. Éliminer celles qui sont ouvertes ou qui bâillent. Poivrer. Faire revenir l'oignon et l'ail dans une grande casserole, avec le thym et les fragments de persil ; ajouter la moitié du vin blanc. Ajouter les moules à feu vif afin qu'elles s'ouvrent rapidement. Retirer du feu, passer en récupérant le jus ; réserver au chaud.

Finitions

Filter le liquide au chinois étamine. Porter à ébullition et ajouter 40 g de beurre en travaillant au fouet. Ajouter l'oignon nouveau et le persil en remuant quelques instants. Monter au beurre avec le morceau restant (40 g), ajouter les dés de tomates, une tombée de vin blanc, poivrer.
Entre-temps, on aura disposé les moules dans un plat creux de terre, en versant le jus par-dessus. Servir.

