

Moules marinières

PREPARATION :

- Nettoyer les moules,
- Emincer finement les oignons,
- Hacher le persil,
- Faire revenir les oignons dans le beurre,
- Dans un grand faitout, mettre le vin et les moules,
- Mettre à chauffer à feu moyen,
- Verser les oignons et le persil, puis bien mélanger,
- Couvrir et laisser cuire 10mn,
- Stopper le feu lorsque toutes les moules sont ouvertes.