Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cassolette de moules à la marinière

Ingrédients

1 kg de moules nettoyées, 2 carotte, 1 oignon, 2 branches de céleri vert, 1 poireau, 1 d' ail, 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, 20 cl de vin blanc, 20 cl d' eau, Poivre noir en grains, 10 cl de crème fraîche,

Préparation

Brosser et gratter les moules, éliminer le « byssus » (filaments noirs qui permettent au mollusque de s'accrocher aux rochers), rincer à l'eau claire et éliminer les coquillages cassés ou ouverts.
Peler et tailler les carottes en julienne, faire de même avec le céleri et le poireau. Peler et émincer l'oignon. Peler et dégermer la gousse d'ail puis émincer finement.
Dans une grande casserole, faire chauffer doucement un voile d'huile d'olive, puis ajouter le poivre et laisser cuire une minute, puis ajouter les légumes. Faire revenir doucement pendant une petite dizaine de minutes puis ajouter le laurier, le thym et le vin blanc. Dès que le vin frémit, ajouter les moules bien égouttées et verser un petit verre d'eau. Couvrir.
Au bout de quelques minutes, remuer et secouer la casserole, afin que les moules du haut de la casserole repassent au fond et vice versa. Quand la majorité des moules sont ouvertes, stopper la cuisson et ajouter la crème. Goûter le jus et ajouter au besoin un peu de sel.
Servir dans un bol ou une assiette creuse avec le jus de cuisson, jeter les mollusques qui ne se sont pas ouverts.

Notes :