

Moules marinières

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 30 minutes



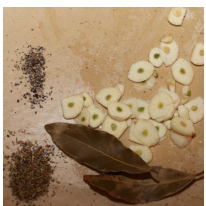
Les ingrédients:

- 2 kg de moules
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouteille de vin blanc
- 2 feuilles de laurier
- poivre et herbes de provence

Comment faire:



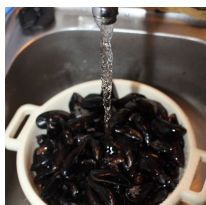
1) Peler et couper les oignons, puis commence à les faire revenir dans un filet d'huile d'olive. -



2) Peler et couper l'ail, préparer les feuilles de laurier le poivre et les herbes de provence. -



3) Rajouter les herbes le poivre et l'ail aux oignons. -



4) Pendant que les épices prennent des couleur, nettoyer les moules. -



5) Une fois que les oignons sont bien dorés... -



6) ... on rajoute les moules, la demi bouteille de vin blanc et les 2 feuilles de laurier. Couvrir le plat et laisser cuire jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Vous pouvez accompagner ça de frites ou de riz blanc. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !