

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Moules au céleri

> Préparation

- Lavez et grattez les moules.
- Coupez l'oignon très finement et faites-le revenir dans la cocotte où l'on cuira les moules.
- Coupez le céleri lavé en petits morceaux. Couper également les feuilles.
- Ajoutez le céleri dans la cocotte et laissez cuire quelques minutes. Poivrez
- Versez le vin et faites-le bouillir.
- Quand le céleri est cuit mais encore croquant, ajoutez les moules en laissant la casserole sur un feu très vif.
- Laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes.
- Servez immédiatement avec quelques frites !

Ingrédients

- 3 kg de moules
(prévoir 1 litre de moules par personne)
- quelques branches de céleri
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc