

MOULES MARINIÈRES



Photo by Cachou66



Photo by Cachou66

Ingrédients :

- 6 échalotes
- 1 oignon jaune
- 1 branche de céleri
- 100 g de poireaux
- 40 g de beurre
- 250 ml de vin blanc
- 3 gobelets doseur d'eau
- Sel et poivre
- 2 litres de moules de Bouchot
- 1 gobelet doseur de persil haché (20 g)







Dans le bol, mettre les échalotes coupées en 2, l'oignon coupé en 4 et la branche de céleri sans la verdure en tronçons ainsi que le poireau. Mixer 10 sec/ vit 5 à 10 progressif. Racler les bords à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre par l'orifice, remettre le gobelet. Régler : 5 min/90°C/vit 2.

Ajouter le vin blanc et l'eau, le sel et le poivre. Placer le plateau vapeur rempli des moules nettoyées. Fermer avec le couvercle. Régler : 10 min/120°C /vit 3. A mi-cuisson (5min), remuer les moules, reposer le couvercle.

A la sonnerie, ajouter le persil. Régler : 3 min/120°C/vit 3.

Présenter les moules dans un plat de service et verser le jus dessus accompagnées de frites.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	Oignons, échalotes, céleri, poireau	10 sec		5 à 10	
	Beurre	5 min	90°C	2	
	Vin blanc, eau, sel et poivre, moules	10 min	120°C	3	
	Persil	3 min	120°C	3	
		5 sec		5	TURBO

Facultatif : il est possible de rajouter un filet de crème fraîche. soit à la fin de cuisson soit à l' assiette pour celui qui le désire.