



Ingrédients pour la cuisson des moules :

- 2 litres de moules (on compte 1l litre de moules par pers pour un plat principal)
- 2 échalotes hachées, ail
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 2 verres de Muscd'émoi
- Poivre (sel) .

Dans une grande casserole ou une marmite, mettez les moules lavées, les échalotes l'ail et le persil hachés, une bonne pincée de poivre et le Muscadet SUR lie.

Sur un feu vif, à couvert, laissez cuire jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes. (environ 5/10 minutes)

Dès qu'elles sont ouvertes, ôtez la casserole du feu, réservez les moules pour utiliser le jus.

Préparez la sauce MAMIE JEANNE:

- Deux échalotes
- Deux cuillères à soupe vinaigre de vin rouge et une cuillère à soupe de « Muscad'émoi »
- Environ 30g beurre

Mettez les échalotes, le vinaigre de vin rouge et le Muscadet dans une petite casserole et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il reste seulement 2 cuillères à soupe de liquide.

Dès que le liquide bout, mettez à feu très doux et incorporez le beurre par morceaux.

Fouetter vigoureusement pour obtenir une sauce homogène très claire. Puis ajouter le jus de cuisson des moules (200 ml environ)

Goutez et rectifiez l'assaisonnement et offrez cette sauce en accompagnement de vos moules. Vous pouvez servir ces moules avec des vraies frites pas celle de chez Mac Truc et surtout, remplissez vos verres de muscad'émoi. Miam miam glou glou...