Moules aux poireaux

10/10/2011 à 16h10

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 kg de moules
- 50 cl de vin blanc sec
- 4 échalotes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 poireaux
- thym
- laurier
- poivre

Préparation :

- Emincez les oignons et les échalotes très finement;
- Lavez, puis coupez les poireaux en petits tronçons;
- Placez les moules nettoyées dans une marmite ou un faitout;
- Ajoutez le vin blanc, les oignons, les poireaux, les échalotes, le thym, le laurier, la gousse d'ail écrasée et le poivre;
- Laissez cuire une dizaine de minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les moules soient ouvertes;
- Servez immédiatement.