



Moules au vin rosé et herbes fraîches

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 sac de moules (environ 2lbs)
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre non-salé
- 2 échalotes françaises, pelées et hachée finement
- 1 gousse d'ail du Québec, hachée
- 250 ml (1 tasse) de vin rosé sec
- 80 ml (1/3 tasse) d'herbes fraîches hachées, (moitié persil plat, 2 branches de thym et le reste en ciboulette)
- Sel et poivre du moulin, au goût

Préparation

1. Déposer les moules dans un grand bol, et couvrir d'eau froide. Laisser tremper pendant 20 minutes. Nettoyer les moules. Égoutter, rincer, retirer les impuretés. Réserver. Jeter les moules qui restent ouvertes lorsqu'on les frappe délicatement ou si la coquille est fendue.
2. Dans une grande casserole, chauffer le beurre à feu moyen-vif. Suer les échalotes de 2 à 3 minutes, en remuant. Ajouter l'ail et cuire pendant 1 minute.
3. Ajouter le vin et porter à ébullition. Ajouter les moules et couvrir. Cuire à la vapeur de 4 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Jeter celles qui restent fermées après cuisson.
4. Répartir les moules dans des bols de service. Ajouter les herbes à la sauce et assaisonner de sel et de poivre. Napper les moules de la sauce et servir aussitôt. Accompagner de frites.

