



## **MOULES POULETTE** **(au safran, ou au roquefort, ou à la moutarde, etc.)**

### **INGRÉDIENTS :**

- 6 lbs Moules nettoyées
- 1 Oignon moyen
- 3 Gousses d'ail hachées
- 250 ml Vin blanc sec
- 250 ml Crème 35%
- $\frac{1}{2}$  un. Citron
- Persil haché (ou 75 g Roquefort, ou une pincée de safran)

### **PRÉPARATION :**

Faire suer l'oignon et l'ail avec la noix de beurre, sans colorer naturellement. Ajouter le vin blanc et cuire 5 minutes. Mettre les moules en 2 fois et continuer la cuisson jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Réduire à feux doux et ajouter la crème.

Enlever l'une des deux coquilles des moules et disposer sur un plat ou des assiettes.

Lier le liquide de cuisson avec la féculé et finir avec persil ou autre, selon la garniture choisie. Vérifier bien l'assaisonnement, les moules étant salées par elles-mêmes.

Les napper de sauce et **BON APPÉTIT !**

**Pierre Vaillon**  
**Bernard et Béatrice, Cuisiniers traiteurs**

**Tél. : 450 581-3022**