

Moules au Pineau rouge des Charentes et à la crème



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Le Pineau est un apéritif originaire de notre belle région. Il est né en 1589 d'une rencontre accidentelle entre du jus de raisin et un fût de Cognac.... Pourquoi ne pas accommoder des moules de Bouchots avec cet apéritif ?

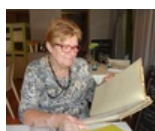
Ingrédients

- 1,4 kg de moules de bouchots
- 1 oignon
- 1 verre de pineau rouge
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche entière épaisse
- fleur de sel et poivre du moulin
- huile d'olive
- persil haché

Préparation

- 1 Rincer les moules et jeter celles qui sont ouvertes. Les égoutter.
- 2 Peler et émincer l'oignon. Le faire revenir dans une grande cocotte dans un peu d'huile d'olive. Quand il est transparent, jeter les moules, mouiller avec le Pineau. Fermer la cocotte et laisser cuire à feu moyen environ 5 minutes en secouant régulièrement la cocotte.
- 3 Quand les moules sont ouvertes et cuites, arrêter la cuisson. Ajouter un peu de fleur de sel et de poivre, la crème. Mélanger à nouveau.
- 4 Servir et parsemer de persil haché.
- 5 J'ai accompagné ces excellentes moules de petits dés de pommes de terre cuits dans mon Actifry.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

