

Moules marinières au céleri



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

La recette traditionnelle des moules marinières est ici agrémentée de céleri, pour encore plus de goût.

Ingrédients

- 2 kg de moules
- 1 oignon
- 1 cs d'huile
- sel
- poivre
- persil
- 2 branches de céleri
- 1 verre de vin blanc

Préparation

- 1 Eplucher l'oignon.
- 2 Couper les branches de céleri en petits tronçons.
- 3 Gratter les moules et les laver.
- 4 Faire suer l'oignon dans un faitout avec de l'huile.
- 5 Ajouter le persil et le céleri.
- 6 Mouiller avec le verre de vin de vin blanc. Saler et poivrer.
- 7 Jeter les moules dans le faitout et laisser cuire 15 minutes.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

