

Moules marinières



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

La recette des moules marinières venant directement de Belgique.

Ingrédients

- 2 kg de moules
- 2 oignons
- 2 branches de céleri

Préparation

- 1 Bien laver les moules. Couper les oignons en rondelles (ne pas les émincer) et le céleri en morceaux de 2 à 3 cm (vert compris). Faire fondre les oignons et le céleri dans de la matière grasse.
- 2 Puis y ajouter les moules, sel et poivre (surtout pas d'eau). Couvrir. Bien secouer de temps en temps pour les retourner.
- 3 Quand les moules sont ouvertes, c'est cuit !
- 4 Selon la tradition, on mange sans fourchette. On se sert d'une coquille vide.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

