

Les Moules Marinère

pour 6 personnes: 3 lt. de moules, 1 bouquet garni, du poivre en grains, ¼ lt. de vin blanc sec, 1 oignon

Gratter 3 lt. de moules, les laver à grande eau, puis les égoutter (abtropfen). Les mettre dans un faitout avec un bouquet garni (laurier, thym, romarin, persil), quelques grains de poivre et ¼ lt. de vin blanc sec. Ajouter un oignon haché. Démarrer la cuisson à feu doux, puis à feu vif en remuant 2 ou 3 fois afin que les moules s'imprègnent du jus de cuisson. Servir les moules dès qu'elles sont ouvertes, et se détachent des coquilles (les moules cuites à l'avance rétrécissent (ziehen sich zusammen) et durcissent dans leur coquilles.).