

Une bière, une recette!

MOULES MARINIÈRES À LA CALVINUS BLANCHE



Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 kg de moules
- 50 cl de Calvinus Blanche Bio
- ½ citron
- 5 branches de céleri
- 1 oignon
- Poivre noir

Préparation

Nettoyer les moules soigneusement sous l'eau froide.

Presser le jus d'un demi-citron. Réserver.

Nettoyer le céleri puis l'émincer. Eplucher l'oignon et l'émincer.

Verser les légumes dans une grande casserole.

Mouiller le tout avec la Calvinus Blanche Bio et le jus de citron.

Bien poivrer.

Porter la préparation à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

Ajouter ensuite les moules et les laisser s'ouvrir à feu vif pendant environ 5 minutes, en secouant à 2 ou 3 reprises la casserole couverte.

En fin de cuisson, retirer les moules qui ne se sont pas ouvertes.

Servir les moules en coquilles dans des petits marmites individuelles, avec le jus de cuisson.

Bonne dégustation!

