

# La Bonne Pêche Aux Halles!



## Mouclade (Façon Pelé)

Ingrédients pour 4 personnes

- 2,5 kg de moules
- 2 poireaux (émincés)
- 2 oignons (hachés)
- 5 gousses d'ail (hachées)
- persil
- 3 brins de thym
- jus de 2 citrons
- 20cl de crème fraîche
- 1 bon verre de vin blanc sec coteaux de Narbonne
- Huile d'olive
- poivre,



Ebarbez et Rincez les moules.

Dans une marmite, faites roussir dans un filet d'huile d'olive le poireau, l'oignon haché et le thym. Puis réservez.

Ajoutez les moules à feu vif jusqu'à ce qu'elles rendent l'eau.

Retirez les 3/4 du volume d'eau rendue.

Arrosez avec le vin puis ajoutez l'ail et le persil hachés et remuez régulièrement.

Incorporez les poireaux et les oignons roussis.

Lorsque les moules sont bien ouvertes, arrosez du jus de citron et versez la crème fraîche. Poivrez.

Remuez bien les moules pour répartir la garniture et servez avec un petit verre de vin blanc sec.