



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Moules façon sauce bourguignonne .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 oignon
- 10 cl de vin rouge
- 2 pommes de terre vitelotte
- 400 g de moules de bouchot
- 60 g de lardons natures
- Persil, thym, sauge, romarin

- Dans une casserole remplie d'eau salée, cuire les pommes de terre
- Dans une casserole remplie d'eau verser les moules pour les ouvrir à feu vif quelques minutes
- Dans une casserole faire revenir l'oignon émincé, ajouter les herbes et les lardons, cuire sans griller
- Rajouter le vin rouge, laisser bouillir quelques minutes en incorporant bien le vin à la préparation
- Filtrer le jus pour ne garder que les moules
- Ajouter la sauce et laisser cuire à feu doux en mélangeant
- Réserver les moules en les gardant le plus chaude le plus longtemps possible
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, les éplucher, les découper
- Servir avec les moules et la sauce

