

Moules marinières

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de moules par personne environ
- 1 brin de thym frais
- 1 verre de vin blanc
- ½ oignon épluché et taillé en morceaux
- huile d'olive

Préparation des moules marinières

Couper l'oignon

Dans une casserole, mettre l'huile d'olive, l'oignon coupé et la branche de thym à feu vif.

versez les moules propres, et dès que ça crépite, ajouter le vin blanc. Mélangez et couvrez 2 minutes à feu vif, jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes.