

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (4 personnes) :

- Moules (500g)
- Crème fraîche épaisse (40cl)
- Ail (2 gousses)
- Tomates cerises (600g)
- Beurre (50g)
- Persil frais
- Huile d'olive
- Une baguette de pain (de préférence rassis)
- Bouquet garni
- Vin blanc* (10cl)

Préparation



15 minutes



Coqui'Découverte



Cuisson



10 minutes

1. Découpe

- Émincez finement l'ail.
- Coupez le pain en tranches, puis en petits morceaux pour obtenir une mie grossière.

2. Moules

- Dans une grande marmite, déposez vos moules avec le bouquet garni et laissez-les s'ouvrir à feu vif.
- Déglacez avec un filet de vin blanc*.
- Ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter doucement pour lier la sauce.
- Décoquillez les moules et réservez-les avec leur jus.

3. Mie dorée à la poêle

- Dans une poêle, faites fondre un mélange de beurre et d'huile d'olive.
- Ajoutez l'ail émincé et laissez-le doucement dorer.
- Incorporez la mie de pain et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle prenne une jolie couleur dorée, tout en restant moelleuse.
- Ajoutez les moules réservées et mélangez délicatement.
- Intégrez les tomates cerises coupées en deux, laissez-les à peine fondre.
- Terminez par un peu de persil ciselé pour la fraîcheur.
- Servez bien chaud, avec une pointe de crème fraîche et une légère touche de sel.

Un plat simple, généreux et plein de caractère.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1,2,3, Coqui'cookez !

