

# Moules à la Saintongeaise



## Ingédients :

Pour 4 pers : 1 Kg de moules, 2 verres de vin blanc sec, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 40gr de beurre, 4 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de jus de citron et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Persil Plat.

## Préparation :

Nettoyez et brossez les moules. Faites-les cuire à feu vif avec le vin blanc, en remuant fréquemment. Dès qu'elles sont ouvertes, égouttez-les. Hachez finement l'ail, les oignons et le persil. Faites les fondre à feu doux dans le beurre chaud en remuant bien. Délayez le mélange avec la crème et le jus de citron, continuez de faire cuire à feu très doux, en évitant l'ébullition. Versez le mélange sur les moules, décorez de brins de persil et servez sans attendre !