



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Moules marinières au Muscadet Sur Lie

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

2 dl de Muscadet sur Lie
2 litres de moules
2 échalotes hachées ou 1 oignon
quelques branches de persil
1 branche de thym
laurier
beurre frais

Préparation :

Faire fondre les échalotes hachées dans une cocotte avec le beurre frais.

Ajouter un peu de persil, le thym, le laurier ainsi que les moules.

Mouiller avec le Muscadet sur Lie, poivrer.

Cuire en plein feu sous couvercle.

Quand elles sont ouvertes, dresser les moules sur un plat avec le jus de cuisson et décorer avec du persil haché.

Conseil du sommelier :

Un Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie
De l'année s'impose

Domaine de la Grange 2014

