

Moules à la Cancellaise

Pour 6 personnes

2,5 kg de moules de bouchot (ou de Barfleur) soigneusement lavées et grattées

8 gousses d'ail, 2 échalotes et un petit bouquet de persil, le tout finement haché ensemble

1 bouquet garni (thym, laurier, estragon)

1 litre de muscadet ou de gros plant

50 g de beurre demi-sel

poivre

- Placer les moules dans une casserole.
- Poivrer abondamment (huit tours de moulin).
- Saupoudrer les moules avec les condiments hachés et le bouquet garni.
- Arroser de vin blanc. Couvrir et cuire à feu vif 8 minutes. Secouer pour bien mélanger.
- Ajouter le beurre en petits morceaux puis remettre à feu vif pendant 5 minutes.
- Oter le bouquet garni et servir les moules dans leur jus.