

Moules Frites de Max

Pour les moules : (pour 4 à 5 personnes)

- 4 kg de moules de bouchots
- 40 g d'échalotes ciselées
- 40 g de persil plat équeuté et ciselé
- 40 g de céleri branche coupé en fine brunoise
- 40 g de carottes
- 80 g de beurre
- 8 cl de vin blanc sec
- 1 branche de thym
- 1/2 tête d'ail

Pour les frites :

- 500g de pommes de terre bintje
- Blanc de bœuf graisse pour friture
- Sel, poivre
- Mayonnaise
- Citron



Pour réaliser les moules-frites :

- Faites suer dans du beurre, le céleri, les échalotes et les carottes taillées en morceaux. Rajoutez l'ail et le thym. Mouillez avec du vin blanc et poivrez.
- Rajoutez les moules après les avoir grattées, lavées et égouttées. Laissez cuire à couvert à feu vif pendant 6 minutes.
- Pour les frites, taillez les pommes de terre et faites-les frire à 110° une bonne dizaine de minutes. Egouttez-les et replongez-les dans le bain d'huile à 190° avant de passer à table. Egouttez et salez.
- Dégustez en accompagnant les moules-frites d'une mayonnaise légèrement citronnée et d'un peu de persil.

Max
& VÉNUS