



MOULES-FRITES

Pour 2 personnes :

Moules : 1 litre de moules de bouchot - 1 pte branche de céleri - 1 pte poignée de feuilles de persil plat - 1 gousse d'ail - 1 échalote - 5cl de crème liquide entière –

Frites : 5 grosses pommes de terre "charlotte" - huile de pépins de raisin - sel –

Eplucher les pommes de terre. Ne pas les laver. Les essuyer. Chauffer l'huile de friture. Découper en bâtonnets les pommes de terre. Les plonger dans l'huile. Les cuire sans dorer. Retirer à l'aide d'une écumoire, les poser sur du papier absorbant tapissant une passoire. Réserver.

Rincer sous l'eau froide les moules. Retirer la barbe. Egoutter dans une passoire. Les verser dans une sauteuse, sur feu vif, couvertes, laisser ouvrir durant ~10min. Egoutter. Jeter dans la sauteuse une noix de beurre sur feu moyen. Couper le céleri (surtout ne pas supprimer les feuilles) finement, ainsi que les feuilles de persil, l'ail, l'échalote. Verser le tout dans la casserole, cuire tout en remuant assez rapidement. Ajouter les moules décoquillées, remuer. Verser la crème liquide, chauffer. Couvrir. Réserver.

Remettre à chauffer l'huile. Quand huile chaude, ajouter les frites et les cuire une 2ème fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Saler.