

Moules Marinières

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 kg de moules
- 250 ml VOUVRAY SEC
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- beurre et huile d'olive
- sel et poivre

Grattez et lavez les moules. Pelez et coupez en petits morceaux l'oignon et l'ail séparément.

Dans un grand faitout, faites chauffer le beurre et l'huile d'olive et faites revenir les dés d'oignons sans les laisser prendre de la coloration.

Mouillez avec le Vouvray Sec et portez à ébullition, laissez cuire sur feu vif pendant 2 minutes (la quantité de vin doit avoir réduite) puis ajoutez les moules et l'ail émincé. Salez légèrement et poivrez. Bien mélanger.

Faire cuire à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les moules soient toutes ouvertes.

Servez aussitôt.

Bonne cuisine !

Accompagnez ces bonnes moules avec le Vouvray Tranquille Sec, un super mariage.

Pour de nouvelles recettes, rendez-vous sur www.christophegaudron-vouvray.fr

VOUVRAY
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



CHRISTOPHE
Gaudron
vigneron

EARL Christophe Gaudron - Vins de Vouvray
90 rue neuve - 37210 Vernou-sur-Brenne
Tél : 02 47 52 12 17
contact@christophegaudron.fr
www.christophegaudron-vouvray.fr