**Moules et frites**

**pommes de terre  
moules  
herbes de moules  
oignons  
céleri  
ail  
beurre  
vin blanc**

**Préparation de base** : coupez l'oignon, le céleri et l'ail en fins morceaux et faites-les revenir brièvement dans du beurre. Ajoutez les herbes de moules et une petite quantité d'eau. Portez la préparation à ébullition (chauffer à feu vif).

Ajoutez les moules nettoyées en une seule fois et couvrez. Laissez bouillir quelques minutes jusqu'à ce que de la vapeur sorte de sous le couvercle. Secouez la casserole à mi-temps. Vérifiez si les moules se sont bien ouvertes.

**Moules au vin blanc**

La préparation de base, mais l'eau remplacée par du vin blanc.

Servir avec des frites et une sauce aux moules. Vous le faites en diluant une cuillerée de mayonnaise avec un peu de moutarde et de vinaigre.

Les vrais amateurs de moules remplacent les frites par des tartines de pain au lait beurrées au beurre salé.