Moules aux légumes d’été

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 kilogrammes de moules
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 fenouil (émincé - réservez les fanes)
2 tiges de poireaux (émincés)
1 verre de vin blanc
2 décilitres de crème
125 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
sel et poivre
1 citron (en quartiers)

Méthode de préparation

1. **Rincez les moules dans de l’eau froide et grattez-les pour les nettoyer.**
2. **Dans une marmite profonde, faites suer les oignons et l’ail dans de l’huile d’olive. Ajoutez le fenouil et les poireaux. Laissez-les étuver brièvement. Couvrez de vin blanc et de crème. Ajoutez les moules et mélangez bien le tout. Parsemez-les de tomates cerises. Salez et poivrez. Couvrez la marmite et portez à ébullition. Faites cuire pendant ± 10 minutes à feu vif, en secouant bien la marmite à mi-cuisson. Les moules sont cuites lorsque leurs coquilles sont ouvertes.**
3. **Garnissez de quartiers de citron et des fanes de fenouil (ou de persil ciselé, si vous avez acheté du fenouil sans fanes).**