



Moules au vert et frites



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de frites fraîches
2 kilogrammes de moules
50 grammes de beurre
2 échalotes (émincées)
1 paquet de cerfeuil (lavé et ciselé)
1 paquet d'oseille (ou d'épinards, lavés et ciselés)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (rincé et ciselé)
1 cuillère à soupe de farine
1/2 citron (sap)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Rincez les moules dans de l'eau froide. Versez-les dans une grande casserole avec couvercle. Poivrez. Faites-les cuire à feu vif. Secouez la casserole. Les moules seront cuites quand toutes les coquilles seront ouvertes. Réservez-les et versez le jus de cuisson des moules dans un récipient avec bec verseur.
- 2.** Dans un poêlon, faites suer les échalotes dans la moitié du beurre grésillant. Ajoutez toutes les herbes et laissez étuver. Salez et poivrez.
- 3.** Dans une autre casserole profonde, laissez fondre le reste du beurre. Ajoutez la farine et mélangez bien. Ajoutez les herbes potagères, un peu de jus de citron et le jus de cuisson des moules. Laissez épaissir la sauce. Ajoutez les moules et mélangez bien tout.
- 4.** Faites chauffer l'huile de friture à 140 °C. Faites cuire les frites une première fois, mais sans les dorer. Versez les frites dans un plat recouvert d'une feuille d'essuie-tout et laissez-les bien égoutter et refroidir. Ensuite, portez l'huile de friture à 180 °C. À présent, laissez dorer les frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 5.** Accompagnez les moules de frites.
- 6.**