

PÂTES FRAÎCHES, MOULES À LA BERCE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
pâtes	500 gr (fraîches)
Moule	670 gr
échalote	1/2 pc
Beurre	8 gr
Vin blanc	40 ml
Bouillon de légumes	250 ml
crème fraîche	85 ml (ou crème d'avoine)
Tiges de berce	50 gr (=pétioles plus exactement, càd les 'tiges' des feuilles)
Persil plat	Quantité souhaitée (pour la décoration)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer les tiges de berce : laver et effiler les tiges de berce. Tailler en dés.

2. Préparer les moules : nettoyer et laver les moules à grande eau. Égouttées.

3. Préparer l'échalote : peler et hacher finement l'échalote.

4. Marquer en cuisson les moules : fondre le beurre dans une casserole. Ajouter les échalotes et faire suer. Ajouter le poivre et le vin blanc. Porter à ébullition. Ajouter les moules et le bouillon de légumes, couvrir et attendre quelques minutes que les moules s'ouvrent. Retirer à l'écumoire, décoquiller et réserver dans un fond de cuisson.

5. Préparer une sauce blanche avec les dés de berce. Ajouter (très peu !) de jus de cuisson des moules si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement.

6. Dresser sur assiette : déposer au centre de l'assiette un nid de pâtes. Déposer dessus des moules, de la sauce à la berce. Décorer de persil plat.
