

# PÂTES FRAÎCHES, MOULES À LA BERCE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
pâtes	500 gr (fraîches)
Moule	670 gr
échalote	0.50 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 (=pétiolles plus exactement, càd les 'tiges' des feuilles)
Persil plat	0 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.

---