PÂTES FRAÎCHES, MOULES À LA BERCE X CUISINE SAUVAGE

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 (=pétioles 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 e	eau. Égouttées.
----	---	-----------------



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.

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