Moules frites

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
8627	Moules du Pacifique décoquillées cuites 200/500	1.2 Kilo
207769	Frites SureCrisp 6/6 - 2,5 kg McCain Surecrisp	3 Kilo
244297	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L Bon-et-Engagé	200 Gramme
	Ail	70 Gramme
	Persil	30 Gramme
	Vin blanc	15 Centilitre
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM

Etapes de préparation

1. Mettre le vin blanc et l'ail dans une casserole et faire cuire 5 minutes.
2. Ajouter la crème et faire réduire. Ajouter le persil en fin de cuisson et rectifier l'assaisonnement.
3. Ajouter les moules décortiquées directement dans la suite culinaire. A la commande, 2 minutes de chauffe et plonger les frites.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation