

# Moules au Vin Blanc

Par Pierre et Tony

Laver 5 Kg de moules  
Couper un oignon en mille morceaux  
De l'ail  
Du persil  
Un peu d'huile d'olive vierge  
Beaucoup de vin blanc(il faut d'abord le gouter)  
Le tout dans une grosse casserole  
Cuire jusqu'a ce les moules s'ouvrent

Manger les moules  
Boire la sauce.  
Boire du vin blanc

Copyright: Ancienne Recette Alsacienne