

## Mitonnée de moules à la mâche et à la bière blanche

4 personnes

*Temps de préparation : 45'*

### ***ingrédients :***

1 barquette de mâche

1,5 litres de moules

¼ de l de bière blanche

12 petits oignons blancs

4 c à soupe d'huile de noisette

1 échalote

10 noisettes

1 citron

2 c .à soupe de vinaigre de Xérès

ciboulette

Prélevez le zeste du citron, l'émincer, le blanchir à l'eau bouillante. Egouttez et faites légèrement caraméliser dans du sucre et de l'eau. Nettoyez et faites ouvrir les moules dans une grande casserole, décortiquez-les et gardez au chaud dans un peu de jus de cuisson. Faites réduire de 12.5 cl de jus de moules et 25 cl de bière blanche. Dans une petite casserole, mettez l'échalote, le jus d'1/2citron, 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès, faites réduire et ajoutez la moitié du jus de moules/bière. Amenez à ébullition et ajoutez en fouettant 4 cuillères à soupe d'huile de noisette. Dans une poêle, faites caraméliser les noisettes avec un peu de sucre. Faites fondre dans un noix de beurre les oignons blancs coupés en deux, déglacez avec l'autre moitié du jus moule/bière, faites cuire presque jusqu'à réduction. Ajoutez la mâche dans la poêle et ôtez aussitôt du feu, salez et poivrez. Dans les assiettes chaudes, déposez la mitonnée de mâche et de moules nappées de sauce. Décorez de zeste de citron et des noisettes.

- Auteur de la recette : Jean-Pierre Dargent - La Faisanderie (62000 Arras)
- Photographe : François Bertram / Canetti Conseil

