

*Le goût frais et acidulé d'Onctueuse  
s'allie parfaitement avec le iodé*

Sébastien Faré



# MOULES MARINIÈRES

## À LA CRÈME LÉGÈRE ONCTUEUSE

Recette par Sébastien Faré

Pour 10 personnes

### INGRÉDIENTS

350 g de Beurre doux de Normandie 82% MG  
Elle & Vire®

5000 g de moules

500 g d'échalotes

500 g de vin blanc

1 L de crème légère Onctueuse 12% MG  
Elle & Vire Professionnel®

Qs de sel

Qs de poivre du moulin

### *Moules marinières*

Faire suer les échalotes ciselées, mouiller au vin blanc et réduire presque à sec, saler, poivrer, ajouter les moules et couvrir pour ouvrir.

Égoutter les moules, ajouter Onctueuse, remuer et détendre avec un petit peu de jus de cuisson.

Servir directement.



### *Conseil du Chef*

Utiliser le reste du jus de cuisson pour réaliser une sauce poisson.