Moules à la Grimbergen blonde

Donne 2 portions

Ingrédients :
-2 lbs de moules cultivées
-2 c. à soupe de beurre
-1/2 tasse de bière Grimbergen blonde
-poivre noir fraîchement moulu
-1/4 tasse de céleris coupés en dés
-1/4 tasse de carottes coupées en dés
-1/4 tasse de blancs de poireaux coupés en dés

Préparation :

1. Dans un évier rempli d'eau glacée, vider le sac de moules pour les nettoyer. Ne conserver que les moules fermées et non abîmées. Jeter celles dont la coquille est cassée ou restée ouverte.

2. Dans une marmite avec couvercle, faire fondre le beurre à feu moyen. Y faire revenir les légumes.

3. Déglacer avec la bière. Lorsque les légumes commencent à s'attendrir, ajouter les moules.

4. Poivrer (environ 20 tours de moulin à poivre).

5. Couvrir et cuire 7 minutes tout au plus. (La cuisson est primordiale pour réussir ce plat. Trop peu cuit, vous n'obtiendrez pas le goût et le moelleux du mollusque; trop cuit, vous aurez en bouche une texture caoutchouteuse.)

Variantes: Ce plat peut devenir la base de vos extravagances culinaires. Vous pouvez les varier en y ajoutant diverses sauces! Voici quelques exemples :

- Française : Crème 35%, dijon et persil
- Mexicaine : Crème 35 %, lait de coco et coriandre
- Indienne : Yogourt et cari