



### *Ingrédients:*

2,75 kg (6 lb) de moules fraîches  
375 ml (1 ½ tasse) de vin blanc sec  
3 grosses échalotes, hachées  
340 g (12 oz) de jambon prosciutto,  
coupé en dés  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé  
15 ml (3 c. à thé) de persil, haché  
Sel et poivre noir du moulin

*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *Moulière ... Moules au prosciutto*

### *Méthode*

1. Rincer les moules à l'eau froide, les ébarber puis les conserver au frais.
2. Dans une moulière Staub, faire fondre le beurre à feu moyen, ajouter les échalotes hachées et faire cuire pendant 2 minutes.
3. Ajouter les dés de jambon et faire cuire encore 2 minutes à feu moyen.
4. Ajouter les moules et le vin blanc, couvrir immédiatement et porter à ébullition.
5. Faire cuire les moules en remuant la moulière occasionnellement, jusqu'à ce que les moules commencent à s'ouvrir. Saler et poivrer au goût.
6. Saupoudrer de persil haché et manger les moules chaudes, directement de la moulière.



*[www.starketwhyte.com](http://www.starketwhyte.com)*