

# **MOULES À LA CRÈME**

## **Liste des courses**

- 3 Kg de moules de bouchot (ou 4 litres)
- 4 échalotes
- Vin blanc sec type sauvignon (25 cl)
- 1 œuf
- Farine
- 6 brins de persil
- Crème fraîche liquide (10 cl)