**La Moule Belle Dune**

**Recette du Grand Nourricier Laurent Coquelle** - 1,5kg de moules
 - 25cl de vin blanc sec
 - 100g de crème fraîche
 - 2 oignons blancs - 60g de beurre doux
 - 200g de salicorne
 - poivre, sel, cerfeuil
 - Laver et gratter les moules.
 - Les mettre dans une cocotte avec le vin
 blanc, le beurre et les oignons émincés.
 Les cuire à couvert sous un feu vif
 jusqu'à leur ouverture (10min).
 - Incorporer la crème, le cerfeuil, le poivre,
 le sel, les salicornes.
 - Faire réduire à nouveau en remuant très délicatement (3min) - Servir en cocotte à moules