**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