**Moules à la bière “VICTORIUS Dorée”**

2 kg moules

1 c à s beurre et 1 c à s huile d’olives

1 oignon

1 branche de céleri

½ poireau

1 feuille de laurier

quelques branches de thym

sel, poivre

25 cl bière “VICTORIUS Dorée”

1) Faire fondre le beurre et l’huile d’olives dans une casserole sur feu modéré.

2) Y faire suer l’oignon, le céleri, le poireau, le thym, la feuille de laurier, sel et poivre.

3) Ajouter ensuite la bière “VICTORIUS Dorée”

4) Ajouter les moules lavées et à faites cuire à feu vif jusqu’à l’ouverture de celles-ci.

Suggestion : servir avec pommes frites ou du pain beurré et une bière “Victorius Dorée”