

//



Moules au citron

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.



INGREDIENTS

2 Kg de moules

3 citrons

6 c. à soupe d'huile d'olive

Piment d'Espelette

Persil



PREPARATION

Laver les moules. Retirer tous les filaments. Préparer la sauce en mélangeant le jus de deux citrons et l'huile d'olive.

Ajouter un peu de piment d'Espelette et le persil haché très finement. Bien mélanger.

Découper le troisième citron en petits morceaux. Faire chauffer la plancha. Une fois bien chaude, jeter les moules.

A la fin de la cuisson, les arroser avec une partie de la vinaigrette au citron.

Mettre dans un plat et finir d'arroser avec le reste de la vinaigrette. Décorer de petits morceaux de citron. Déguster.

Recette : FORGE ADOUR

//

//