

//



Cela change des moules marinières et c'est délicieux.



### INGREDIENTS

2 litres de moules

2 oignons coupés en petits dés

100g de talon de jambon de pays

2 gousses d'ail

huile d'olive, vinaigre balsamique, vin blanc sec, sel, poivre et persil.



### **PREPARATION**

#### *marinade*

Dans un grand bol, mettre  $\frac{1}{4}$  d'huile d'olive, 1 bon  $\frac{1}{3}$  de verre à moutarde de vinaigre balsamique.

Couper 100g de jambon en cubes ou en lanières. Gardez le gras et la peau du talon.

Mettre le jambon dans la marinade.

Ajouter 1 cuillère à café de gros sel, une cuillère à café de poivre et l'équivalent de 2 cuillères à soupe de

persil plat finement coupé. Presser 2 à 3 gousses d'ail à l'aide d'un presse-ail.

Recouvrir le tout avec du vin blanc sec. Remuez. Laisser mariner une bonne nuit.

Nettoyer les moules

Faire chauffer la plancha, prendre du gras de jambon pour graisser la plaque, ajouter les oignons et les faire dorer.

Déposer les moules sur la plancha puis la moitié de la marinade. Remuer et servir chaud.

//

//