



LA CRUSTACERIE.FR

Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés

Moules au Chorizo

Pour 4 personnes Préparation 25 minutes Cuisson 5 minutes



Ingrédients

- 2 kg de moules de bouchot
- 150 g de chorizo piquant
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 20 cl de vin blanc sec
- 8 brins de persil plat

Préparation

1. Rincez les moules. Détaillez le chorizo en fines tranches et retirez la peau.
2. Pelez et hachez l'oignon, l'échalote et l'ail. Mettez ce hachis à fondre doucement dans une cocotte avec l'huile. Ajoutez les tranches de chorizo, montez un peu le feu pour les faire dorer.
3. Versez les moules, mouillez avec le vin, couvrez et laissez cuire, en secouant la cocotte de temps en temps, jusqu'à ce que les moules soient toutes ouvertes.
4. Effeuillez et ciselez le persil. Répartissez le contenu de la cocotte dans des assiettes creuses, parsemez de persil ciselé et servez aussitôt.

Servir en entrée ou accompagné de riz blanc en plat principal. Bonne Dégustation !