

Rosace de moules à la ciboulette

CUISIMAGES

Réf :
1001

Type :
Entrée
froide

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
15 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 2 douzaines de moules
- 1 bouquet de ciboulette
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à café de mayonnaise

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Nettoyez bien les moules.

Jetez les moules déjà ouvertes.



Dans un faitout, faites fondre le beurre sur feu doux. Salez et poivrez.

Ajoutez les moules.

CUISIMAGES



Couvrez et faites cuire 10 à 15 minutes.

Egouttez les moules au dessus d'un saladier et gardez le jus.



Laissez refroidir.

Ouvrez les moules et enlevez la coquille supérieure. Positionnez les moules dans une assiette en forme de rosace.

Préparez la sauce :

Mélangez une cuillère à café de mayonnaise avec le jus des moules froid. Ajoutez ensuite la ciboulette hachée.



Versez la sauce sur les moules.

Réservez au frais.



Conseils
Variante
Vins

Servir frais

Muscadet