



Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.com

Moules à l'espagnole

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 l de moules de bouchot nettoyées
1 vingtaine de tranches de chorizo –
½ poivron jaune
½ poivron vert
1 gousse d'ail
½ oignon rouge
2 tiges de basilic effeuillées
2 tiges de persil plat
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Coupez les poivrons en cubes et les tranches chorizo en 4, émincez l'oignon et hachez l'ail.
2. Faites chauffer votre plancha à feu assez vif. Posez-y les moules jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.
3. Enlevez les moules et retirez la moitié des coquilles
4. Versez un filet d'huile sur la plancha et faites cuire les poivrons. Ajoutez le chorizo et mélangez de temps en temps pour faire dorer le tout. Ajoutez alors l'ail et les moules, salez, poivrez et mélangez.
5. Servez sans attendre en parsemant le basilic et le persil.