

Les moules en Brochettes

Elles tombent à pic !



Réalisation graphique par 212 COM - textiles/objets/web/print - 26 Pl. André Malraux - 45000 Orléans Photographie réalisées par Emeline Boileau - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.



HUÎTRES et MOULES
DES PAYS DE LA LOIRE



COMITÉ RÉGIONAL DE LA
CONCHYLICULTURE
des Pays de la Loire

Recette

MINI BROCHETTES A
L'ESPAGNOLE

BROCHETTES

40
MIN

Préparation

30
MIN

Cuisson

Temps de

60
MIN

Repos



Ingédients

Pour
6/8
Personnes

POUR
LA MARINADE



Persil frais ciselé



2 cuillères à soupe
d'huile d'olive



1 cuillère à soupe
de vinaigre de xérès



1 verre de vin blanc



1 Kg de moules
avec coquilles



Sel, poivre



1 cuillère à café
de paprika



1 cuillère à café
de curcuma



30 tomates
cerises



100 g de chorizo
en tranches fines

Préparation



1

Rincer les moules. Faire frémir dans une grande casserole un fond d'eau et le vin blanc puis ajouter les moules. Couvrir et laisser cuire pendant environ 5 minutes en les remuant bien jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Les égoutter puis laisser refroidir avant de les décoquiller.

2

Préparer la marinade, pour cela mélanger tous les ingrédients dans un bol. Ajouter les moules décoquillées, mélanger et laisser mariner au frais pendant 1h.

3

Monter les mini brochettes en commençant par une tranche fine de chorizo pliée puis 3 moules marinées et enfin une tomate cerise.

4

Servir froid ou légèrement tiédi au four 3 minutes à 160°C.