

Musclos de planxa verda



Ingrédients pour 4 personnes:

Moules:

1 kg de Moules, nettoyées.
4 à 6 tranches de Pain de campagne (facultatif).
Sel et poivre.

Salsa verda:

125 ml de Ciboulette fraîche.
125 ml (1/2 tasse) de Basilic frais.
125 ml (1/2 tasse) de Coriandre fraîche
125 ml (1/2 tasse) de Persil plat
1 gousse d'Ail, coupée en petits morceaux
60 ml (1/4 tasse) d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

Régler la plancha huilée à puissance élevée.

Salsa verda:

Au robot culinaire, hacher finement les herbes avec l'ail, saler et poivrer.
 Ajouter l'huile et bien mélanger.
 Réserver dans un grand bol.

Moules:

Déposer les moules directement sur la plancha.
 Couvrir et cuire les moules de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes.
 Jeter celles qui restent fermées.
 Ajouter les moules à la salsa verda et bien mélanger pour les couvrir de sauce.
 Servir immédiatement avec des tranches de pain grillées.

Conseil:

Cette sauce est aussi délicieuse avec un poisson blanc grillé.