



Crostini de moules

Temps nécessaire : 90 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

1 Moules du Pacifique l'Originale (800g) »

1 gousse(s) d'ail

4 cs d'huile d'olive

200 g de tomates

1 bouquet de persil

125 ml de vin blanc

sel, poivre grossier

Préparation

1. Laisser décongeler les moules. Eplucher l'ail. Couper la ciabatta en env. 12 tranches. Faire chauffer 3 cs d'huile d'olive par portions dans une poêle. Y faire griller env. 4 tranches de ciabatta par portion en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, les retirer et les frotter avec la gousse d'ail.
2. Laver les tomates et les couper en dés. Laver le persil et le hacher finement. Faire chauffer 1 cs d'huile d'olive dans la poêle. Y faire revenir la chair des moules pendant environ 2 minutes. Mouiller avec le vin blanc, porter à ébullition et laisser réduire pendant environ 2 minutes.
3. Mélanger le mélange de moules avec les dés de tomates et le persil, sauf un peu pour la décoration, le sel et le poivre. Répartir le mélange sur les tranches de ciabatta. Garnir avec le persil et le poivre restants.

COSTA by House of Food

Remarque importante : bien faire chauffer le produit avant de le consommer !