

Moules à l'Escabèche

Recette pour 4 personnes :

Les Ingrédients :

Moules décoquillées cuites 500g ;

Garniture : huile d'olive 10 cl. ; vinaigre de Xérès 5 cl. ; vin blanc sec 10 cl ; ail haché 2 gousses ; thym émiété 1. c. à café ; laurier 1 feuille ; romarin ½ branche ; persil haché 2 c.à soupe ; basilic finement coupé 1 c. à café ; tomates en cubes 200g; paprika 1 c. à café ; sel ; piment d'Espelette en poudre 1.c. à soupe rase.

1. Laver la garniture aromatique si vous utilisez des herbes fraîches.
2. Cuire tous les ingrédients de la garniture dans une casserole, pendant 10 minutes environ à feu doux.
3. Retirer du feu.
4. Ajouter les moules décoquillées, bien mélanger.
5. Laisser refroidir avant de faire mariner l'ensemble au réfrigérateur et à couvert pendant 24 heures.
6. Utiliser ces moules froides en apéritif, ou en entrée d'un repas. Vous pouvez aussi les réchauffer pour accompagner des pâtes ou du riz.

Informations supplémentaires :

Si vous utilisez des moules crues, comptez environ 800 g de moules.

Si vous choisissez des moules surgelées, laissez les décongeler dans un plat recouvert de film alimentaire au réfrigérateur pendant 4 heures ; et rincez les sous l'eau froide avant de les utiliser.