



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

Moules à la Plancha

Recette de Danny St Pierre à la Plancha

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

2 kg de Moules
100 g de beurre
2 gousses d'ail écrasées
1 botte de persil haché
1 botte d'oignons verts émincés
250 ml de vin blanc

Suivez la recette en vidéo :
<https://youtu.be/PwTTPrRw6pw>

PRÉPARATION

1. Sur la plancha à feu modéré, déposez directement les moules nettoyées. Brassez-les et continuez la cuisson en brassant jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes. Une fois toutes ouvertes, réservez les dans un plat. Gardez les jus de cuisson sur votre plancha..
2. Sur la plancha à feu modéré, déposez le persil, l'oignon vert, une gousse d'ail haché. Ajoutez-y une noisette de beurre et mélangez.
3. Déglacez votre plancha avec le vin blanc et mélangez-le avec la préparation précédente. Évacuez l'ensemble dans le bac à jus de votre plancha pour récupérer le jus de cuisson.
4. Ajoutez-le aux moules, servez et dégustez !