

MOULES MARINIÈRES (cookéo)



Ingrédients :

- 1.4 kg de moules fraîches
- 80 g d'échalotes émincées
- 25 cl de vin blanc
- 3 c à s de persil haché
- poivre

Préparation:

- ajouter tous les ingrédients dans la cuve
- passer en mode cuisson sous pression pendant 3 minutes
- servir avec des frites

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>