

LA BROCHETTE DE MOULES SPAÑASOL



Ingédients

- 2 BOITES DE MOULES À L'AIL
- CHIFFONNADE DE COPPA
- HUILE D'OLIVE
- FARINE
- 1 OEUF
- PERSIL
- SEL, POIVRE

Préparation

1. COUPER DES BOUTS DE CHIFFONNADE DE COPPA SPAÑASOL
2. PRENDRE UNE PIQUE A BROCHETTE ET ALTERNER UN MORCEAU DE CHIFFONNADE DE COPPA , PUIS 3 MOULES À L'AIL ; RECOMMENCER L'OPÉRATION AFIN DE REMPLIR LA PIQUE A BROCHETTE.
3. BATTRE L'OEUF ET Y AJOUTER LE SEL, LE POIVRE ET LE PERSIL.
4. TREMPER LES BROCHETTES DANS LA FARINE, PUIS DANS L'OEUF, ET TERMINER DANS LA CHAPELURE.
5. FAIRE CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL DANS UNE POÊLE, ET Y FAIRE REVENIR LES BROCHETTES QUELQUES MINUTES.
6. DÉPOSER SUR DU PAPIER ABSORBANT POUR RETIRER L'EXCÉDENT D'HUILE.
7. CHAUD OU FROID, C'EST PRÊT !



4 PERS.



30 MIN

La recette vidéo

