

Ingredients

- 1 CÀS D'HUILE D'OLIVE
- QUELQUES FEUILLES DE PERSIL
- 1 CÀS DE VINAIGRE DE CIDRE
- QUELQUES BRINS DE SAFRAN SPAÑASOL
- QUELQUES PINCÉES DE PIMIENTO DOUX SPAÑASOL
- 1 BOÎTE DE MOULES DÉCORTIQUÉES SPAÑASOL
- 1/2 CITRON
- 1 GOUSSE D'AIL AUX ANCHOIS SPAÑASOL



Préparation

1. **METTEZ LES MOULES (PRÉALABLEMENT CONGELÉS) DANS UN SALADIER, ARROSER D'HUILE D'OLIVE, DE CITRON ET D'UNE CUILLÈRE À SOUPE DE VINAIGRE DE CIDRE.**
2. **RAJOUTER LES HERBES AROMATIQUES ET LES ÉPICES.**
3. **LAISSER IMPRÉGNER JUSQU'À DÉCONGÉLATION. ÉGOUTTEZ AVANT DE SERVIR!**



2 PERS



10MN

La recette vidéo

