Moules marinières maison recette cookeo

Moules marinières maison recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 kg de moules

100 ml d’eau

200 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Quelques feuilles de persil

3 échalotes

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Lavez et ciselé le persil

Coupez les échalotes en morceaux .

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’échalotes.

Salez et poivrez selon votre convenance ; Saupoudrez de curry

Versez dans la cuve l’eau, le vin blanc.

.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

.

Servez chaud