

Bruschetta aux moules et citron

INGRÉDIENTS

- 16 moules de culture
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 échalote française ciselée
- 5 c. à soupe de vin blanc
- Le jus et le zeste d'un citron
- 2 tomates mondées et épépinées coupées en dés
- 1 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 baguette
- 1 gousse d'ail coupée en 2
- Tabasco au goût
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

Lavez et ébarbez les moules.

Versez un filet d'huile d'olive dans un grand poêlon, sautez l'ail et l'échalote pendant 2 minutes.

Ajouter les moules, le vin et le jus de citron et cuire à couvert 3 ou 4 minutes jusqu'à ce que les moules soient cuites et ouvertes.

Retirez les moules du poêlon et laissez réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il reste environ 2 c. à soupe de liquide.

Retirez les moules de leurs coquilles.

Coupez les tomates et ajoutez le zeste du citron, les fines herbes et les moules.

Déposez le mélange de moules et de tomate dans le poêlon et retirez du feu.

Tranchez la baguette, huilez et grillez les tranches sur la grille du BBQ. Mélanger bien les tomates, les moules et le fond de cuisson. Ajoutez l'huile et rectifiez l'assaisonnement. Servez sur les croutons frottés à l'ail

