



Moules marinières au Cookeo



PRÉPARATION

1 MIN



CUISSON

4 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 1,4 kg de moules fraîches
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 3 cuillères à soupe de persil haché
- 20 cl de vin blanc
- Sel / Poivre

Instructions

1. Émincer l'oignon et les échalotes et les faire colorer pendant 3 min en mode dorer
2. Ajouter dans la cuve du Cookeo les moules, le vin blanc, le sel et le poivre, puis mettre en mode cuisson rapide pendant 5 min
3. À la fin de la cuisson, ajoutez le persil et servez
4. Entre chaque service, mettre en mode maintien au chaud