



Moule à la bière IPA, au citron et fines herbes

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 5 à 7 min

INGRÉDIENTS

- 1 kg de moules
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil à soupe de beurre
- 1 oignon haché
- 33 cl de bière IPA
- 1 citron (jus)
- 3 gousses d'ail hachées
- Origan
- Thym
- Persil pour le service
- Sel, poivre

Dans un wok, faire revenir votre oignon et ail dans le beurre et l'huile pendant 3 à 4 min en remuant.

Ajoutez le thym et l'origan, cuire encore 1 min.

Incorporez le jus de citron, la bière, salez et poivrez.

Laissez mijoter à faible bouillon pendant 5 min.

Ajoutez les moules et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, mélangez pour bien enrober les moules de jus.

Ajoutez le persil au moment du service.

Servir bien chaud.