



Moules à l'italienne au barbecue



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre
4 gousses d'ail (émincées)
3 brins de thym frais
2 tiges de céleri (émincées)
1 kilogramme de moules (nettoyées)
1 verre de vermouth blanc (Martini)
1 bouquet de persil plat (haché grossièrement)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Utilisez une poêle (ou un poêlon) résistant au barbecue (ou une barquette en aluminium). Placez la poêle sur la grille. Laissez fondre le beurre et ajoutez l'ail, le thym et le céleri.
- 2.** Ajoutez les moules, et arrosez-les de vermouth. Salez et poivrez.
- 3.** Couvrez la poêle ou le barbecue. Laissez cuire quelques minutes. Les moules vont toutes s'ouvrir.
- 4.** Secouez la poêle pour répartir les arômes.
- 5.** Garnissez de persil plat.