



Toast de moules sur pain au levain, sauce aux herbes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de moules
150 ml de vin blanc
1 échalot
1 gousse d'ail
huile d'olive
4 tranches de pain au levain
1 piment rouge
100 grammes de yaourt grec
50 grammes de mayonnaise fraîche
1 cuillerée à thé de zeste de citron
2 cuillères à soupe estragon (finement ciselé)
1 cuillère à soupe ciboulette (finement hachée)
30 grammes roquette

Méthode de préparation

- 1.** **Faites cuire les moules nettoyées avec le vin blanc à feu vif, couvercle fermé, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.**
- 2.** **Retirez les moules de leurs coquilles et faites-les revenir brièvement avec l'échalote et l'ail dans un filet d'huile d'olive.**
- 3.** **Badigeonnez les tranches de pain au levain d'huile d'olive et faites-les dorer des deux côtés. Coupez le piment en rondelles.**



- 4.** Mélangez le yaourt avec la mayonnaise, le zeste de citron, l'estragon et la ciboulette.

- 5.** Garnissez les toasts de roquette et de moules. Ajoutez la sauce aux herbes à la cuillère et terminez avec le piment et un filet d'huile d'olive.