



Moules à la pépéronade

Par le chef cuisinier de l'hôtel restaurant Les Glycines

INGREDIENTS

- 1 kg de moules
- 1 oignon
- 1dl de vin blanc
- 2-3 càs de pépéronade*

ETAPES

1- Faire cuire les moules avec l'oignon et le vin blanc

2- Décortiquer les moules et récupérer le jus

3- Filtrer le jus et laisser réduire

4- Ajouter la sauce (à doser selon le goût) et faire réduire

5- Au final, la sauce doit napper la cuillère

6- Ajouter l'ensemble aux moules

* à retrouver dans la boutique de Méli à l'Office de Tourisme du Pays Mellois