



Moules au chutney de poivron et sésame

Par le chef cuisinier de l'hôtel restaurant Les Glycines

INGREDIENTS

- 1 kg de moules
- 1dl de vin blanc
- 1 oignon
- Thym
- Laurier
- Chutney de poivron*
- Herbes fraîches
- Vinaigre de xérès
- Vinaigre balsamique

ETAPES

- 1- Faire chauffer les moules avec le vin blanc jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent
- 2- Décortiquer les moules, filtrer et faire réduire le jus
- 3- Débarrasser les moules dans un saladier
- 4- Ajouter le chutney selon votre convenance, un peu de jus réduit, les herbes et les vinaigres