Moules marinières

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	5 min 30 sec
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1½ kg de moules

1 oignon

100 g de persil

200 ml de vin blanc

Laver soigneusement les moules et, le cas échéant, les ébarber. Eplucher l'oignon et l'émincer finement. Laver le persil et le hacher finement.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 150 °C avec Air chaud + vapeur

Disposer les moules avec le vin et les oignons sur une plaque à gâteaux. Insérer la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 150 °C pendant 5 min 30 sec

Une fois la cuisson terminée, dresser les moules dans un bol et décorer avec du persil haché.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019