

VIDÉO
RECETTE**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 500 g de moules
- Salade
- Tomates cerises
- Viande de grison
- 1 Melon
- Pain
- 25g de beurre
- Oignon rouge, ail, persil
- Sel aux herbes de Provence
- Moutarde
- Huile d'olive
- Vinaigre de cidre
- Citron vert

Préparation

20 minutes



Coqui'Découverte

**Cuisson**

10 minutes

1. Préparation des moules :

- Nettoyez les moules : Rincez-les soigneusement sous l'eau froide pour éliminer les impuretés. Utilisez une petite brosse au besoin.
- Faites bouillir de l'eau dans un faitout.
- Ajoutez les moules dans l'eau bouillante en ajoutant du laurier et laissez-les cuire jusqu'à leur ouverture (environ 5 à 7 minutes).
- Égouttez les moules.
- Retirez les coquilles.

2. Accompagnement de la salade :

- Découpez l'oignon, les tomates cerises, l'ail, le persil plat, le pain et le melon en morceaux.
- Réservez.

3. Croûtons :

- Faites fondre 25g de beurre dans une poêle, à feu moyen.
- Ajoutez les morceaux de pain et faites-les dorer en les remuant régulièrement.
- Assaisonnez avec un peu de fleur de sel, puis réservez les croûtons sur du papier absorbant.

4. Vinaigrette :

- Dans un récipient, mélangez 4 cuillères à café de vinaigre de cidre avec 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne (nous avons fait le choix d'une moutarde aux noix).
- Incorporez 8 cuillères à café d'huile d'olive et ajoutez un peu de jus de citron vert selon votre goût.
- Mélangez jusqu'à obtention d'une vinaigrette homogène.

5. Assemblage :

- Faites fondre 25 g de beurre dans une poêle à feu moyen.
- Ajoutez l'ail et le laisser dorer.
- Incorporez les moules puis le persil plat et remuez quelques secondes pour réchauffer les moules. Veillez à ne pas les surcuire.
- Dans chaque assiette, disposez salade, oignon rouge, croûtons, tomates cerises, melon, moules. Versez la vinaigrette.
- Ajoutez une tranche de viande des grisons.

1, 2, 3, Coqui'cooquez !

