



Plats d'accompagnement

Autre

Sauce 'maison' pour moules

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de moules (d'eau de cuisson)

1 cuillère à soupe de moutarde (forte)

4 cuillères à soupe de mayonnaise

persil (frais ou séché)

poivre

sel

Pas de sauce pour moules à la maison? Avec cette recette vous servez vos moules avec une petite sauce à base d'eau de cuisson des moules et d'ingrédients que vous avez à la maison.

Méthode de préparation

Mélangez la mayonnaise avec la moutarde et incorporez ensuite l'eau de cuisson petit à petit jusqu'à l'épaisseur souhaitée.

Incorporez le persil puis salez et poivrez.

Conseil:

Ajoutez une petite gousse d'ail pressée pour plus de goût!

