



Les plats principaux

Moules Bloody Mary

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kilogrammes de moules
4 gousses d'ail
4 céleri
2 piments rouges
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 millilitres de vodka
1 poignée feuilles de basilic

Méthode de préparation

Nettoyez bien les moules. Réchauffez l'huile d'olive dans une grande casserole (ou deux). Ajoutez l'ail, le céleri et les piments et cuisez env. 3 min. à feu moyen. Ajoutez les moules, les tomates en cubes et la vodka. Remuez bien le tout et mettez le couvercle. Cuisez les moules en 5-8 min à feu fort. Secouez plusieurs fois la casserole en tenant le couvercle. Terminez avec les feuilles de basilic.

Délicieux avec une salade verte et du pain pour éponger la sauce.

