



Collations

Plats d'accompagnement

## Moules au chorizo

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

2 kilogrammes de moules (fraîches, bien nettoyées et rincées)  
150 grammes de chorizo (coupé en rondelles)  
1 oignon (haché finement)  
3 gousses d'ail (hachées finement)  
1 fenouil (coupé finement)  
150 millilitres de vin blanc  
1 bouquet de persil (plat; haché fin)  
1/2 citron (quartiers)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Vérifiez si toutes les moules sont fermées et jetez les ouvertes. Retirez les barbes éventuelles et rincez abondamment !

Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle sur le feu. Rôtissez les rondelles de chorizo. Retirez-les de la poêle et réservez. Ajoutez un peu d'huile d'olive dans la même poêle et faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient mous. Ajoutez le fenouil que vous cuisez aussi jusqu'à ce qu'il soit mou.

Versez le vin blanc sur les légumes et faites mijoter le tout jusqu'à ce que l'alcool soit évaporé. Incorporez alors le chorizo au mélange. Saupoudrez la moitié du persil haché puis salez et poivrez.

Préchauffez le barbecue. Placez un ravier en aluminium sur la grille du barbecue. Déposez les moules nettoyées dans le ravier puis versez dessus le mélange chorizo. Fermez le couvercle du barbecue et faites cuire les moules environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Secouez doucement le ravier de temps en temps pour que les saveurs se mélangent bien.

Saupoudrez les moules avec le reste du persil haché puis servez avec des quartiers de citron et un morceau de baguette.

**Conseil:**

Doublez les quantités si c'est votre plat principal. Plutôt comme accompagnement ? Diminuez les quantités de moitié !

**Ustensiles de cuisine**

Barbecue

Ravier en aluminium

