



## Moules à la plancha

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 2 kg de moules
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 4 tomates
- 2 poivrons
- 1 citron
- Persil plat

1. Allumer la plancha, l'arroser d'un filet d'huile d'olive. Ciseler l'oignon et le faire rissoler. Pendant ce temps, découper en petits cubes les poivrons et les mettre à cuire sur la plancha (4 à 5 minutes). Ajouter les tomates découpées en cubes.
2. Recouvrir les petits légumes des moules, puis remuer bien les moules et les petits légumes. Arroser de jus de citron. Laisser cuire, en remuant, 4 à 5 minutes en fonction de la taille des moules.
3. Dès que les moules s'ouvrent, la cuisson est terminée.
4. Servir avec du persil plat.