

Moules au Barbecue - Sauce au Choix

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- MOULES 1.4 kg
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Préparez le feu bu BBQ.
- Nettoyez les moules dans de l'eau salée.
- Déposez les moules sur une plaque d'aluminium ajourée. Salez et poivrez.
- Recouvrez de papier aluminium.
- Déposez alors les plats sur la grille du BBQ et laissez cuire 15-20 minutes.
- Remuez 1 fois ou 2 lors de la cuisson.
- Servez les moules nappées de la sauce de votre choix.

Remarque:

Accompagnez d'une sauce au choix:

- Crème ail,
- Provençale,
- Curry,
- ...

