

Mejillones, Chorizo a la parrilla



Ingrédients pour 4 personnes:

2kg de Moules de Bouchot.
1/2 Chorizo fort.
4 belles Tomates de pleine terre.
1 petit bouquet de Persil.
1 demi Poivron rouge.
1/2 c à café de poudre de piment d'Espelette.
4 gousses d'Ail.
2 c à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Nettoyer les moules et les faire tremper 30 mn dans de l'eau propre.
- Retirer la peau du chorizo, couper en fines lamelles.
- Hacher grossièrement, au couteau et réserver dans un saladier.
- Tailler les tomates en brunoise et ajouter-les au chorizo.
- Nettoyer le persil, émincer-le et l'ajouter dans le saladier.
- Emincer l'ail et l'ajouter dans le saladier.
- Ajouter l'huile d'olive et la poudre de piment d'Espelette, mélanger bien le tout.
- Réserver au frais jusqu'à la cuisson.
- Préchauffer la plancha.
- Verser les moules et la préparation au chorizo sur la plancha.
- A l'aide de 2 spatules, mélanger sans cesse.
- Les moules sont cuites lorsqu'elles sont ouvertes. (celles qui sont fermées ne sont pas bonnes à consommer....).
- Eteindre la plancha, laisser-la refroidir (elle doit rester chaude mais plus brûlante).
- Servez vous directement sur la plancha avec les doigts (attention à ne pas vous brûler).

Conseil:

- Si il y a des enfants, servir à l'assiette.