

# Musclos de planxa verda



## Ingrédients pour 4 personnes:

### Moules:

1 kg de Moules, nettoyées.  
4 à 6 tranches de Pain de campagne (facultatif).  
Sel et poivre.

### Salsa verda:

125 ml de Ciboulette fraîche.  
125 ml (1/2 tasse) de Basilic frais.  
125 ml (1/2 tasse) de Coriandre fraîche  
125 ml (1/2 tasse) de Persil plat  
1 gousse d'Ail, coupée en petits morceaux  
60 ml (1/4 tasse) d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

### Préparation:

Régler la plancha huilée à puissance élevée.

### Salsa verda:

Au robot culinaire, hacher finement les herbes avec l'ail, saler et poivrer.  
 Ajouter l'huile et bien mélanger.  
 Réserver dans un grand bol.

### Moules:

Déposer les moules directement sur la plancha.  
 Couvrir et cuire les moules de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes.  
 Jeter celles qui restent fermées.  
 Ajouter les moules à la salsa verda et bien mélanger pour les couvrir de sauce.  
 Servir immédiatement avec des tranches de pain grillées.

### Conseil:

Cette sauce est aussi délicieuse avec un poisson blanc grillé.