

Recettes de cuisine d'entrées créoles

Moules au basilic pour l'apéro, façon créole

Ingrédients pour 2 bocaux de moules apéro

- 500 gr de moules cuites et décortiquées
- 4 branches de basilic
- 1 pointe de couteau de purée de piments antillais
- 1 cuillère à café de purée de piments végétariens
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 pieds de cive ciselée
- 1 échalote
- 1 citron vert
- Sel (facultatif)
- Poivre (facultatif)

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Eplucher et émincer l'échalote.

Couper finement les feuilles de basilic.

Verser la cive ciselée dans un grand plat creux.

Ajouter l'échalote émincée.

Presser le citron vert dans le plat.

Ajouter les feuilles de basilic coupées.

Ajouter les moules.

Ajouter une pointe de couteau de purée de piments antillais.

Ajouter une cuillère à café de purée de piments végétariens.

Bien mélanger et ajouter l'huile d'olive.

Remélanger, c'est prêt.

Peut être mis en bocal pour consommation ultérieure.

Il suffit de recouvrir les moules d'une couche d'huile d'olive dans les bocaux et de mettre au réfrigérateur.