

Moules cuites à la vapeur au vin rouge

2 livres de moules
4 portions
Temps de cuisson : 20
m.

1 oignon
3 gousses d'ail
1 t. de vin rouge
2 t. de tomates râpées
2 c. à table de persil frais

Mettre l'oignon, l'ail, les tomates, le vin et le persil dans la cuve. Saler et poivrer. Ajouter les moules. Bien couvrir avec la sauce. Cuire 3 à 4 m. à STEAM. Dépressuriser rapidement.

Traduit de : Gerard, Stella Mediteranean instant pot cooknook. Photo : <https://www.myrecipes.com/recipe/mussels-with-tomato-wine-broth>

