

Moules

Portions 2

Ingrédients

1 livre de moules
3 clous de girofle ail haché finement
1 échalote hachée finement
3 à 4 cuillères à soupe de persil haché
2 à 3 oignons verts hachés
2 cuillères à soupe de beurre non salé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/4 tasse de vin blanc à boire
1 tasse de bouillon de poulet
Sel et poivre au goût



Mode d'emploi

Rincer les moules à l'eau froide pour les nettoyer.

Les moules ont des "barbes" qui dépassent de la coquille. La plupart du temps, cela est déjà enlevé lorsque vous les achetez au supermarché. Si vous en rencontrez qui ont des barbes, il suffit de le tirer vers l'arrière pour l'enlever.

Vérifiez les moules pendant le rinçage pour déceler les coquilles brisées et les fissures et jetez-les au rebut. Si les moules sont vraiment sales, vous aurez peut-être besoin d'une brosse à récurer, mais ce n'est normalement pas le cas.

Il est maintenant temps de passer à votre Instant Pot et d'appuyer sur le bouton SAUTE et de le mettre sur le réglage "normal". Retirez le couvercle et attendez que l'écran dise "HOT".

Ajouter le beurre et l'huile d'olive dans la poêle et attendre que le mélange devienne chaud. Une fois chaud, ajouter les échalotes et laisser sauter environ 2 minutes, puis ajouter l'ail et faire sauter environ 1 minute de plus jusqu'à ce qu'elles sentent bon.

Verser ensuite le vin et remuer. Laisser cuire pendant une minute puis ajouter le bouillon de poulet et remuer. Ajouter environ la moitié du persil et des oignons verts et garder l'autre moitié pour la garniture.

Ajouter les moules dans la marmite instantanée et remuer lentement pour enrober le tout de bouillon. Mettez le couvercle sur Instant Pot et tournez la valve sur "Sealing".

Appuyez sur Annuler sur votre Instant Pot, puis appuyez sur le bouton MANUAL/PRESSURE COOK et réglez sur HAUTE pression.

Régler la minuterie sur 3 MINUTES.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, ouvrez la soupape à l'aide d'une cuillère en bois en prenant soin de ne pas vous brûler. Retirer le couvercle.

Retirer les moules et mettre dans un bol et les saupoudrer des restes d'échalotes et de persil.

Servir avec du pain croustillant pour absorber toute la délicieuse sauce à l'ail.

Amusez-vous bien.

<https://stuffmattycooks.com/instant-pot-mussels-garlic-butter-shallots/>