

Moules à l'orange, romarin et thym

Ingrédients

2 tomates
2 oranges
1 oignon doux
Romarin
Moules
Thym
Piment d'espelette



Cuisiner/Décorer/Offrir

Préchauffez une plancha.

Epluchez les tomates et taillez-les en petits dés.

Prélevez le zeste de l'orange avant de réaliser un jus d'orange.
Coupez la 2^{ème} orange en tranches.

Faites blondir un oignon doux sur la plancha avec le romarin.
Ajoutez les moules.

Dès que les moules s'ouvrent : ajoutez les tomates et les
rondelles d'oranges.
Mélangez doucement.
Versez le jus d'orange, le thym effeuillé et du piment d'espelette.

Régalez-vous !



Joseph design.be

L'ustensile de
la semaine !

Une plancha pour l'été !



chée de Charleroi 1 à Thoremals-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

