

Entrées chaudes aux produits de la mer

Papillotes de moules au chorizo



30 min **20 min** **10 min** **0** **440**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les papillotes

1.6 kg **Moules**
200 g **Chorizo**
8 **Pimientos del piquillo**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 botte(s) **Persil plat**
20 cl **Vin rouge**
1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Retirer la pellicule de peau autour du chorizo puis tailler des bâtonnets à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher et dégermer l'ail à l'aide d'un couteau d'office. Puis les écraser avec le plat de la lame avant de les hacher.
- 3 Rouler le persil en boule, le hacher finement avec l'ail. Réserver dans un bol.
- 4 Avec le couteau éminceur, émincer l'oignon et ses fanes en lamelles. Réserver dans un bol.
- 5 Ouvrir les piquillos et retirer les grains. Les émincer grossièrement en lamelles avec le couteau éminceur. Réserver dans un bol.

Étape 2

Réalisation et cuisson de la papillote

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8). Prendre un grand morceau de papier aluminium et le plier en deux.
- 2 Disposer quelques moules dans leur coquille sur le papier aluminium, verser dessus un peu de persillade, d'oignon, de piment et de chorizo.

- 3 Tasser légèrement la garniture et verser dessus un peu de vin rouge. Saupoudrer de piment d'Espelette. Refermer la papillote en veillant à bien sceller le papier en roulant les bords.
- 4 Disposer la papillote sur une plaque de four et enfourner pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la papillote du four une fois qu'elle est bien gonflée, la déposer sur une assiette de dressage.
- 2 L'ouvrir à l'aide d'un couteau. Râper le zeste d'un citron jaune dessus et servir.