

Moules à l'escabèche

INGREDIENTS :

- 20 cl huile d'olive,
- 15cl de vinaigre Xeres,
- 1 carotte,
- 4 gousses d'ail,
- Thym, laurier, romarin,
- 1 piment rouge.

- 1) Couper et mélanger le tout,
- 2) Faire cuire à feu doux environ 10mn et laisser refroidir,
- 3) Mettre les moules dans le mélange, puis laisser mariner au réfrigérateur 24H00.