



Moules en Salade, Vinaigrette à la Pâte de Citron

Recette pour 12 couverts

Ingrédients :

- 3kg Moules entières cuites surgelées
- **60g Pâte au Citron CHEF®**
- 1 pièce de Poivrons rouges
- 1 pièce de Poivrons jaunes
- 1 pièce de Courgettes
- 1 botte de Ciboulette
- 1 pièce d'Échalotes
- 1 pièce d'oignon
- ¼ de botte de persil
- 15cl de Vin blanc sec
- 80g Olives noires dénoyautées
- 20cl Huile d'olive
- 10cl Bouillon de légumes
- 300g Guacamole
- Sel
- Piment d'Espelette
- 1 barquette Vene cress
- ½ barquette de Fleur de Pensée

- Ouvrir les moules façon marinière avec l'oignon, le persil et le vin blanc, décortiquer, refroidir et réserver.
- Délayer la **Pâte au Citron CHEF®** avec le bouillon de légumes, monter à l'huile d'olive pour en faire une vinaigrette.
- Tailler les deux poivrons et la courgette en brunoise, couper en deux les olives et ciseler les échalotes et la ciboulette.
- Mélanger l'ensemble des ingrédients avec les moules assaisonnées avec la vinaigrette, du sel et du piment d'Espelette.
- Dresser en longueur sur une assiette, ajouter le guacamole et finir avec vene cress et des pétales de fleur de pensée.