

## *Poêlée de moules au citron confit sur purée d'aubergine*



### **Recette pour 2 personnes**

Faites cuire à la vapeur des aubergines débités en tronçons

Mixez les avec de l'ail selon votre gout, de l'huile d'olive, du jus de citron et du ras el hanout.

Faites sauter à la poêle des moules dans de l'huile d'olive avec des morceaux de citron confit et dressez sur un lit de purée d'aubergine.

Assaisonnez de fleur de sel, de poivre long râpé et de persil.