

Moules
frites



**UN CLASSIQUE QUI FAIT
TOUJOURS PLAISIR !**



NOTRE ASTUCE :

Pour bien nettoyer vos moules, laissez-les tremper dans une bassine d'eau salée. Ainsi, elles s'ouvriront pour relâcher le sable contenu à l'intérieur.

Bonne dégustation !

