



Moules marinières



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 piment espagnol
huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 tomate (épépinée et coupée en dés)
1 cuillerée à thé de pâte de tomate
1/2 cuillerée à thé origan séché
1 petit bocal safran
1 cuillerée à thé de farine
1 kilogramme de moules (nettoyées)
1 verre de vin blanc
1 décilitre de bouillon de poisson
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 1/2 cuillères à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

- 1.** Ouvrez le petit piment dans le sens de la longueur et retirez les graines et les filaments à l'aide du dos d'un couteau. Coupez la chair en petits morceaux.
- 2.** Dans une grande casserole profonde, chauffez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon, l'ail et le piment rouge. Ajoutez les dés de tomates, le concentré de tomate, l'origan et le safran. Faites revenir pendant 1 minute.
- 3.** Saupoudrez de farine et mélangez bien. Ajoutez les moules et le vin. Couvrez la casserole et laissez cuire 1 minute.
- 4.** Ajoutez le bouillon de poisson, le persil plat et le jus de citron. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.