



Moules épicées



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons (émincés)
2 gousses d'ail (émincés)
1 piment rouge (émincés)
1 tomate (grande, finement émincés)
1/2 cuillerée à thé oregano
1 petit bocal de poudre de safran
1/2 cuillère à soupe farine
1 décilitre de vin blanc
1 kilogramme de moules
1 décilitre de fumet de poisson
2 oignons de printemps (coupés grossièrement)
2 citrons (en morceaux)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez l'oignon, l'ail et le piment rouge. Faites revenir pendant 3 minutes sans cesser de remuer.
- 2.** Ajoutez les tomates, l'origan et le safran. Mélangez bien et saupoudrez de farine.
- 3.** Ajoutez le vin et les moules. Mélangez et ajoutez le bouillon de poisson. Couvrez et laissez mijoter pendant 5 minutes.
- 4.** Garnissez les moules de jeunes oignons et de morceaux de citron .