



Moules au four aux tomates rôties et aux câpres



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de moules (raîches, nettoyées)
500 grammes de tomates cerises
3 cuillères à soupe de câpres (rincées)
4 gousses d'ail (pressées)
120 ml de vin blanc sec
2 cuillères à soupe de sriracha (ou autre sauce chili)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poignée de feuilles de basilic
1 citron vert (en quartier)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 220 °C. Placez les tomates cerises, les câpres, l'ail pressé, le vin, la sriracha et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans un grand plat allant au four. Mélangez bien. Couvrez de papier aluminium et enfournez 15 minutes, jusqu'à ce que les tomates commencent à éclater.
- 2.** Sortez le plat du four, mélangez brièvement et répartissez les moules par-dessus. Assaisonnez de poivre et d'un peu de sel. Couvrez à nouveau et remettez au four pendant 15 minutes, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes.
- 3.** Terminez avec le basilic et servez avec des quartiers de citron vert pour une touche de fraîcheur.