

Moules à la tomate épicée

INGREDIENTS :

- 1 kg de moules,
- 400 g de tomate concassée,
- 1 oignon,
- 2 gousses d'ail,
- 2 piments de cayenne,
- 1 cuillère à café de sucre,
- Sel,
- Huile d'olive,
- Persil frais haché.

- 1) Dans une cocote avec un peu d'huile, faites pocher l'oignon et l'ail tout bien haché avec une pincée de sel jusqu'à ce que cela commence à prendre de la couleur. Ajoutez la tomate écrasée, une pincée de sel et de sucre et faites mijoter jusqu'à ce que ça diminue et commence à cuire l'huile.
- 2) Dans une marmite à part mettre les moules et couvrir. Allumez le feu et quand elles s'ouvrent, c'est prêt. Retirer une des coquilles en en laissant une seule.
- 3) Une fois la tomate réduite, incorporer les piments de cayennes et quelques tasses d'eau de cuisson de moules. Mélanger.
- 4) Versez la sauce dans la cocote et placez les moules dedans. Baignez bien avec la sauce et saupoudrez de persil haché.
- 5) REMARQUE : les moules crues doivent être fermées, si l'une d'entre elle est ouverte, poubelle. Une fois cuites les moules doivent être ouvertes, si l'une d'entre elle est fermé, écartez-la du plat.