SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

MOULES TOMATE & CORIANDRE

900 gr (env. 2 lb) de moules

2 c. à table d'huile

3 gousses d'ail tranchées finement

1 oignon tranché finement en rondelles (env.1 tasse)

1 tasse de tomates coupées en dés

3 c. à table de coriandre hachée finement (ou herbes fraîches au choix)

1 tasse de vin blanc ou bouillon de poulet

2 c. à table de jus de citron (seulement si vous utilisez du bouillon de poulet)

5 à 6 gouttes de Tabasco

2 oignons verts ciselés (facultatif)

Bien nettoyer et ébarber les moules sous l'eau froide et retirer les moules déjà ouvertes.

Dans une casserole suffisamment grande pour contenir tous les ingrédients, faire tomber l'ail dans l'huile à feu moyen-doux env. 2 minutes.

Ajouter ensuite l'oignon et la tomate et laisser mijoter encore 2 minutes. env.

Verser ensuite le vin ou (le bouillon de poulet avec citron ajouté)

N.B. Le citron est dans le but de donner une touche d'acidité au bouillon.

Augmenter le feu à moyen – élevé pour monter le bouillon à ébullition.

Verser les moules dans la casserole, réduire le feu à moyen et cuire environ 8 à 10 min. en remuant à mi-temps.

A la toute fin de cuisson, remuer en ajoutant la coriandre et l'oignon vert.

Servir en retirant les moules qui ne sont pas ouvertes.

Un pain à l'ail est tout indiqué comme accompagnement.

Pour les moules, je vous suggère un endroit de confiance afin de s'assurer qu'elles soient bien fraîches. Vous pourrez aussi réutiliser le bouillon en l'épaississant, en ajoutant des fruits de mers. Sur une bonne pâte longue comme un linguini par exemple.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette,WWW.SIMONCHAREST.COM