

Moules à la Tunisienne

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- MOULES	2kg
- CAROTTE(S)	2
- TOMATE(S)	3
- COULIS DE TOMATES	4 c à soupe
- VIN BLANC SEC	10 cl
- THYM	un peu
- OIGNON(S)	1 gros
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	2 c à café
- BASILIC	10 feuilles
- CITRON(S)	le jus d'1.2
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Coupez les carottes en petits dés (ou râpées) et faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez l'oignon en lamelles.
- Pelez et concassez les tomates.
- Faites revenir les lamelles d'oignon dans de l'huile chaude. Ajoutez les carottes cuites, le vin blanc, le thym. Intégrez ensuite les tomates concassées et le coulis. Salez et poivrez.
- Ajoutez encore 1 c à café de Ras-el-Hanout et laissez mijoter 5 minutes.
- Faites tremper les moules dans de l'eau salée. Grattez-les si nécessaire puis rincez-les encore 2 fois. Egouttez-les.
- Ciselez le basilic.
- Ajoutez alors les moules dans la casserole avec la sauce ainsi que le basilic ciselé, le reste de Ras-el-Hanout et le jus de citron.
- Couvrez et laissez cuire 9 – 10 minutes en remuant de temps en temps.

Remarque :

Servez avec de bonnes frites maisons.

