

Moules à l'Italienne

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- PANCETTA (JAMBON)	100g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POWDRE	
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- VIN BLANC SEC	1 verre
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- FARINE	1 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 petite noix
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites tremper les moules dans de l'eau froide salée. Rincez-les et égouttez.
- Faites bouillir le vin blanc dans une grande casserole. Salez et poivrez puis jetez-y les moules. Couvrez et laissez cuire 9-11 minutes afin que les moules soient complètement ouvertes.
- Entre temps, nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Emincez l'oignon rouge.
- Faites revenir les champignons avec l'oignon dans une grande poêle. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Coupe la pancetta en morceaux et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Lorsqu'ils sont bien dorés, introduisez-les dans la poêle avec les champignons.
- Lorsque les moules sont cuites, récupérez le jus de cuisson en le filtrant. Réservez les moules égouttées dans la passoire.
- Saupoudrez le mélange champignons-oignon-jambon de farine puis arrosez avec le jus de cuisson des moules et mélangez. La sauce va épaissir rapidement. Allongez avec la crème et incorporez le concentré de tomates. Homogénéisez le tout.
- Replacez alors les moules dans la casserole nettoyée et versez la sauce par-dessus. Mélangez et réchauffez doucement avant de servir.

Remarque:

Accompagnez de frites.