

Moules au Jambon Serrano et Piment d'Espelette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- VIN BLANC SEC	1/2 bouteille
- BOUILLON DE LEGUMES	150 ml (1 cube)
- POIREAUX EN JULIENNE	1
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- CELERI	1 branche
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- AIL EN POUDRE	un peu
- JAMBON SERRANO	75 g (3 à 4 tranches)
- PIMENT D'ESPELETTE	2 pincées
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Laissez tremper les moules dans de l'eau salée ; grattez-les convenablement.
- Emincez les carottes en petits dés, les poireaux, l'oignon en rondelles, le poivron et le céleri.
- Dans le beurre fondu, laissez étuver les carottes, puis les poireaux, l'oignon, le poivron et le céleri.
- Ajoutez l'ail puis salez et poivrez.
- Laissez cuire à couvert environ 5 – 8 minutes.
- Ajoutez ensuite le vin blanc et le bouillon.
- Portez à ébullition pendant 2 minutes.
- Taillez le jambon en lanières.
- Plongez-y alors les moules nettoyées, le jambon et la pincée de piment.
- Couvrez pendant 10 minutes en secouant la casserole de temps en temps.