

Moules Accompagnées de Sauce Provençale

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- VIN BLANC SEC	25 cl
- LEGUMES A SOUPE JULIENNE	250 g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	4
- PIMENT DE CAYENNE	une pincée
- HERBES DE PROVENCE	
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Laissez tremper les moules dans de l'eau salée ; grattez-les convenablement.
- **Pour la sauce provençale**, émincez les poivrons et l'oignon en lanières. Pelez les tomates. Dans une petite casserole, faites suer l'oignon et les poivrons. Salez et poivrez. Ajoutez alors les tomates concassées et agrémentez de piment, d'ail et d'herbes de Provence selon votre goût. Laissez mijoter doucement à couvert 20 minutes puis terminez la cuisson sans couvercle afin d'épaissir la sauce.
- **Les légumes à soupe en Julienne** : émincez les carottes en bâtonnets, les poireaux en dés, l'oignon en rondelles et le céleri.
- Dans le beurre fondu, laissez étuver les carottes, puis les poireaux, l'oignon et le céleri.
- Laissez cuire environ 5 – 8 minutes.
- Ajoutez ensuite le vin blanc.
- Portez à ébullition pendant 2 minutes.
- Plongez-y alors les moules nettoyées et couvrez pendant 9-10 minutes en secouant la casserole de temps en temps.
- Servez les moules nappées de sauce Provençale.

