

Tajine de Moules au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- MOULES	500g décortiquées - congelées
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- ÉCHALOTE(S)	1
- CHORIZO	100g doux
- CAROTTE(S)	2
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (400g)
- CORIANDRE EN POUDRE	1/4 c à café
- CURCUMA	1/4 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- MIEL	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 4 min 30 sec au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Coupez le chorizo en rondelles.
- Emincez finement l'échalote.
- Dans le tajine, faites revenir doucement le chorizo avec l'émincé d'échalote dans 2 c à soupe d'huile.
- Arrosez avec le vin blanc, augmentez le feu et laissez évaporer le liquide en remuant souvent.
- Intégrez alors les moules puis assaisonnez coriandre en poudre, curcuma et ras-el-hanout.
- Mélangez puis ajoutez les tomates concassées et les carottes précuites. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez le poivron en lamelles.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez et poivrez. En fin de cuisson, déglacez-les avec le miel. Réservez.
- Juste avant de servir, saupoudrez le tajine de moules au chorizo avec la coriandre fraîche ciselée.
- Servez les moules puis répartissez les poivrons confits au miel.

Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule