



Les plats principaux

Moules à l'Andalouse

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kilogrammes de moules
200 millilitres de crème
160 grammes de chorizo
800 grammes tomates en cubes
6 tomates
6 céleri
2 oignons
200 millilitres de vin blanc
pincer chili en poudre
persil
1 citron

Méthode de préparation

Nettoyez bien les moules. Coupez le chorizo en petits morceaux et cuisez-les sans matière grasse dans une grande casserole. Coupez les oignons et le céleri en petits morceaux que vous ajoutez au chorizo et laissez cuire 2 min. ajoutez les cubes de tomates, la pincée de chili et le vin. Coupez les tomates en gros morceaux que vous ajoutez à la sauce.

Réglez le feu sur moyen et ajoutez les moules et la crème, mettez le couvercle sur la casserole et faites cuire les moules 5-7 min. Quand les moules s'ouvrent bien pressez le citron par-dessus. Servez les moules avec éventuellement du persil frais par-dessus.

