

Moules À l'Espagnole

Entrées

Posté par: franck

Publiée le : 12/12/2004 8:20:00

Moules À l'Espagnole

1 Kg de Moules ou plus.
3 Tomates
2 Gousses d'ail
1 Poivron
1 oignon
Des herbes de Provence
Sel + Poivre
De l'huile d'olive
Du Curry
Des Épices À paella
De la poudre de piment de Cayenne.

Dans une grande poêle À paella versez l'huile d'olive dans le fond et mettre les tomates en tranches et les tranches de poivrons ainsi que l'ail mincé, l'oignon mincé, le sel, le poivre, le piment de Cayenne (À votre goût), le curry (une cuillère À café), les Épices À paella (une demi cuillère À café).

Remuer le tout, et mettre les moules À ouvrir dans le plat. Mélanger le tout. Surveiller pour ne pas que l'eau prenne au fond. La cuisson est assez rapide, soit environ 15 À 20 mn pour le tout!

Servez dans des cassolettes ou comme entrée, dans le plat.

Moi je sers l'entrée en apéro, comme entrée, l'entrée fait aussi l'entrée!