

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 À mince, l'oignon À mince, 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 À prenne au fond. La cuisson est assez rapide, soit environ 15 À 20 mn pour le tout!

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

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