

# Moules à l'ail et au piment rouge



2 personnes



40 minutes



Facile

## Ingrédients

- 2 kg de moules
- 1 kg de tomates pelées (en boîte)
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de piments rouges séchés et finement pilés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail épluchées et émincées
- 15 filaments de safran
- 1 poignée de persil plat

## Préparation

Nettoyez les moules à l'aide de la brosse et en retirez les barbes. Retirez les moules qui « baillent » et qui restent ouvertes quand vous les pressez entre vos doigts.

Dans un grand faitout, faites chauffer l'huile d'olive puis faites revenir l'ail, le piment et le safran pendant 1 minute, en remuant constamment.

Ajoutez ensuite les tomates pelées avec leur jus, en remuant le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'elles soient réduites en purée.

Laissez cuire pendant 10 mn, à feu moyen et en remuant régulièrement.

Portez ensuite la préparation à ébullition, puis ajoutez-y les moules.

Mélangez et laissez cuire pendant 3 à 5 minutes, en agitant régulièrement le faitout, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.

En fin de cuisson, ajoutez le vin blanc et retirez les moules qui sont restées fermées.

Mélangez bien et maintenez au chaud.

**Présentation** : Répartissez la préparation bien chaude dans 4 grands bols ou 4 petites cassolettes préchauffés. Décorez chaque cassolette de moules avec un peu de persil plat et accompagnez le plat de pain de campagne frais.

**Vin d'accompagnement** : un blanc de Loire ou de Touraine, jeune et bien frappé.