

RECETTE MOULE SAUCE PIQUANTE

2 kilo de moules

Bien laver et rincer les moules à l'eau froide, les disposer bien à plat sur une plaque en métal avec rebord en les tapant avec le plat de la main.

Sauce

Un quart de litre d'huile d'olive
Une tête d'ail
Un bouquet de persil
Deux cuillères à soupe de sauce tomate
Deux cuillères à soupe de harissa
Une cuillère à café de curcuma
Une cuillère à café de paprika

Faire la sauce la veille (c'est mieux)
Hacher finement les gousses d'ail et le bouquet de persil ajouter la sauce tomate, l'harissa, le curcuma(safran du pauvre),le paprika, l'huile d'olive.
Bien mélanger le tout et laisser reposer jusqu'à utilisation.

Cuisson

Sur un feu vif, disposer la plaque et laisser ouvrir les moules qui vont cuire avec leur eau rajouter facultativement un demi verre d'eau (nous sommes loin de la mer et les moules en perdent pendant le voyage) laisser l'eau s'évaporer et rajouter avec une cuillère a soupe la sauce préparée la veille.

Avec l'expérience ajuster les ingrédients (harissa,ail,persil) au goût de vos convives surtout pour les enfants. La sauce se garde très bien au frais. Si vous manquer ajouter de l'huile d'olive.

RECETTE MOULE SAUCE PIQUANTE

2 kilo de moules

Bien laver et rincer les moules à l'eau froide, les disposer bien à plat sur une plaque en métal avec rebord en les tapant avec le plat de la main.

Sauce

Un quart de litre d'huile d'olive
Une tête d'ail
Un bouquet de persil
Deux cuillères à soupe de sauce tomate
Deux cuillères à soupe de harissa
Une cuillère à café de curcuma
Une cuillère à café de paprika

Faire la sauce la veille (c'est mieux)
Hacher finement les gousses d'ail et le bouquet de persil ajouter la sauce tomate, l'harissa, le curcuma(safran du pauvre),le paprika, l'huile d'olive.
Bien mélanger le tout et laisser reposer jusqu'à utilisation.

Cuisson

Sur un feu vif, disposer la plaque et laisser ouvrir les moules qui vont cuire avec leur eau rajouter facultativement un demi verre d'eau (nous sommes loin de la mer et les moules en perdent pendant le voyage) laisser l'eau s'évaporer et rajouter avec une cuillère a soupe la sauce préparée la veille.

Avec l'expérience ajuster les ingrédients (harissa,ail,persil) au goût de vos convives surtout pour les enfants. La sauce se garde très bien au frais. Si vous manquer ajouter de l'huile d'olive.

RECETTE MOULE SAUCE PIQUANTE

2 kilo de moules

Bien laver et rincer les moules à l'eau froide, les disposer bien à plat sur une plaque en métal avec rebord en les tapant avec le plat de la main.

Sauce

Un quart de litre d'huile d'olive
Une tête d'ail
Un bouquet de persil
Deux cuillères à soupe de sauce tomate
Deux cuillères à soupe de harissa
Une cuillère à café de curcuma
Une cuillère à café de paprika

Faire la sauce la veille (c'est mieux)
Hacher finement les gousses d'ail et le bouquet de persil ajouter la sauce tomate, l'harissa, le curcuma(safran du pauvre),le paprika, l'huile d'olive.
Bien mélanger le tout et laisser reposer jusqu'à utilisation.

Cuisson

Sur un feu vif, disposer la plaque et laisser ouvrir les moules qui vont cuire avec leur eau rajouter facultativement un demi verre d'eau (nous sommes loin de la mer et les moules en perdent pendant le voyage) laisser l'eau s'évaporer et rajouter avec une cuillère a soupe la sauce préparée la veille.

Avec expérience ajuster les ingrédients (harissa,ail,persil) au goût de vos convives surtout pour les enfants. La sauce se garde très bien au frais. Si vous manquer ajouter de l'huile d'olive.