

Tajine de moule

Composition pour 4 personnes

Éléments principaux

- 1 kilo 5 de moules de bouchot, de Pénestin, bien sûr !
- 1 dl de vin blanc sec
- 30 g d'échalote
- Thym – laurier
- Poivre blanc du moulin

Le tajine

- 300 g de tomates
- 150 g d'oignon
- 4 gousses d'ail
- Persil
- Cumin
- Paprika
- Sel / Poivre
- 2 citrons confits
- 50 g d'olives vertes
- 4 à 5 cuillères d'huile d'Argan (ou, à défaut, d'huile d'olive)

Recette

Les moules

- 1) Faire ouvrir les moules en plein feu et à couvert avec tous les ingrédients (vin blanc, échalote hachée, queues de persil, thym et laurier, poivre)
- 2) Faire sauter délicatement au bout de 5 minutes
- 3) Retirer du feu lorsqu'elles s'ouvrent largement.

Nota : pour cette recette, les moules sont décortiquées et le jus de cuisson est filtré après repos

Le tajine

- 1) Faire revenir à blanc l'oignon haché dans l'huile d'argan ou d'olive.
- 2) Ajouter l'ail haché et les dés de tomate (émondées, épluchées et coupées en petits dés).
- 3) Ne pas saler.
- 4) Cuire rapidement pendant 5 minutes
- 5) Ajouter le jus de cuisson des moules et faire réduire rapidement jusqu'à consistance désirée.
- 6) Ajouter les épices : une forte pincée de cumin, une petite cuillerée de paprika, du poivre et cuire quelques minutes.
- 7) Adjoindre les moules décortiquées, les citrons confits coupés en quatre et les olives vertes (dénoyautées et blanchies)
- 8) Laisser mijoter quelques minutes

Service

Dresser en assiette creuse. Disposer le citron autour. Saupoudrer d'un peu de persil haché