

Moules à la provençale et au vin blanc



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients

- 1 kg de moules
- 1 boîte de tomates concassées
- 10 cl de vin blanc
- 2 cs d'huile d'olive
- basilic
- persil
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Émincez la gousse d'ail et faites-la revenir dans une poêle. Ajoutez-y les tomates. Laissez cuire quelques minutes, déposez le basilic et poursuivez la cuisson.
- 2 Pendant ce temps, lavez les moules, coupez l'oignon et l'échalote.
- 3 Dans une cocotte, mettez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'oignon et l'échalote.
- 4 Une fois translucides, incorporez les moules et laissez cuire sur feu moyen 5 minutes à couvert.
- 5 Ajoutez 10 cl de vin blanc et poursuivez la cuisson encore 5 minutes.
- 6 Égouttez et réservez au chaud les moules. Laissez réduire le jus et ajoutez la sauce tomate. Faites mijoter un instant et versez la sauce sur les moules. Parsemez de persil et servez sans attendre !

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

