

Moules basquaises



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Pour changer de la recette traditionnelle de moules.

Ingrédients

- 1 kg de moules de bouchots ou filières
- 4 tomates
- 2 courgettes
- 1 poivron vert
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre
- piment d'espelette
- thym
- romarin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faire chauffer l'huile dans une cocotte, y faire revenir l'oignon coupé en lamelles puis ajouter les 2 gousses d'ail entières (seulement écrasées).
- 2 Faire ensuite revenir les courgettes taillées en rondelles dans ce mélange. Ajouter le poivron coupé en lamelles et enfin les tomates coupées en quartiers. Ajouter une petite branche de thym et de romarin.
- 3 Saler, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette. Faire cuire environ 15 minutes.
- 4 Ici, ce sont des moules de bouchots mais vous pouvez choisir des moules de filières qui conviennent mieux à ce plat (car elles sont plus grosses). Les nettoyer, les essuyer et les jeter les dans la ratatouille. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent (3 à 5 minutes selon la quantité).
- 5 Servir ce plat de moules avec des frites au four.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

