



Moules au piment

11/04/2017 à 11h50

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 kg de moules
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 2 branches de céleri
- 1 petit oignon blanc
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 petit verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe. d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de piment d'Espelette

Préparation :

- Hachez finement l'ail, l'oignon, les branches de céleri et l'échalote;
- Faites revenir le tout avec l'huile d'olive dans une grande cocotte;
- Ajoutez les moules, le curry, le vin blanc et le piment;
- Laissez cuire une dizaine de minutes en mélangeant bien;
- Servez avec le jus de cuisson.