



## Moules à la portugaise.

Pour 4 Personnes

Temps de préparation: 25 min

Temps de cuisson: 10 min

### **Ingrédients :**

3 kg de moules

150 g de chorizo

150 g de jambon cuit

3 oignons

3 tomates

1 piment frais

10 cl de vin blanc sec

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

1/2 bouquet de coriandre.

### **Préparation**

Retirez la peau et les graines des tomates, coupez-les en dés, retirez les pépins du piment et émincez-le.

Détaillez le jambon en petits cubes.

Retirez la peau du chorizo, coupez-le en tranches.

Pelez et hachez les oignons, mettez-les dans un faitout avec le vin blanc et l'huile d'olive, faites bouillir et réduire 5 min.

Entre-temps, rincez les moules, ajoutez-les dans le faitout, faites cuire 4 à 5 min à feu vif en remuant avec une écumoire afin que toutes les coquilles s'ouvrent.

Hors du feu, ajoutez les tomates, le piment, le jambon et le chorizo.

Mélangez bien.

Parsemez de coriandre ciselée et servez aussitôt.

ETS RAIMBAUD William & Fanfan - Viviers au Veillon – Marché Arago

Vous retrouverez toutes les recettes sur notre site internet

<http://www.raimbaud-william.fr>