

Moules farcies sur réduction de tomates



Temps de préparation: 40 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 700 gr
- Herbes aromatiques
- Mortadelle 100 gr
- Moules 1 kg
- Œuf 1
- Pain 4 tranches
- Parmesan 100 gr
- Zeste de citron
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Nettoyer soigneusement les moules et les poêler avec un filet d'huile. Réserver 5 moules par personne et retirer les autres de leurs coquilles. Préparer la farce avec les moules décoquillées en ajoutant au pain leur jus de cuisson, la mortadelle, le parmesan, l'œuf, du sel, du poivre et du thym.

Remplir les coquilles de moules et les cuire à la poêle avec une quantité abondante de **Pomì Coulis de Tomates** à feu vif pendant 5 minutes. Mettre le couvercle et terminer la cuisson. Conclure en ajoutant le zeste de citron et les herbes aromatiques.