



MOULES A LA SAUCE TOMATE

POUR QUATRES PERSONNES

INGREDIÉNTS



MOULES	2 KG
PUREE DE TOMATE DENTAMARO	700 GRS
AIL	3 GOUSSES
PIMENT	1 UNITE
THYM	1 BRIN
LAURIER	2 FEUILLES
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DENTAMARO	½ VERRE
PERSIL	
SEL ,POIVRE	

Faire revenir dans l'huile pendant quelques minutes la purée de tomates et ajouter le piment égrené entier, l'ail émincé et le persil en branches noué, le thym , le laurier
Ensuite, faire ouvrir les moules bien nettoyées dans une poêle à feu vif
Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter 5 minutes puis servir.

Bon appétit