

RIZ AUX MOULES

Préparation des moules :

Ébarber, bien rincer... Faire ouvrir avec un fond de vin blanc. Sauvegarder et passer le jus. Enlever les coquilles et réserver.

Confection du fonds :

A la poêle, faire revenir le poireau à l'huile d'olive, ajouter les tomates sans peau ni graines, coupées en dés. Mettre un peu de vin blanc et poivrer, pimenter, safraner.

Assemblage :

Ajouter l'eau de cuisson des moules et le riz (un verre normalement plein pour 2). Le riz doit cuire à couvert dans à peu près 2 fois son volume (ajouter de l'eau si nécessaire, temps selon riz, mais pas plus de 25 mn).

Ajouter les moules vers la fin, bien mélanger, ajouter le jus de citron et l'ail haché, vérifier le salage.

Saupoudrer de hachis de persil, avec du parmesan râpé et servir bien chaud.

Se procurer :

Moules,

Riz,

Poireau,

Tomates,

Vin blanc, Ail, Persil, Citron, Safran, Parmesan