

# Recettes de cuisine internationale

## Moules à l'escabèche

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients 4 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de moules</li><li>• 1 oignon blanc</li><li>• 1 tomate</li><li>• 1 carotte</li><li>• 1 gousse d'ail</li><li>• 10 cl de vin blanc</li><li>• 5 cl de vinaigre de cidre</li><li>• 1 cuillère à soupe de concentré de tomates</li><li>• 1 cuillère à soupe de sucre en poudre</li><li>• 20 gr de beurre</li><li>• Huile d'olive</li><li>• Sel fin</li><li>• 20 cl du jus de cuisson des moules</li></ul>	<p>Préparation : 15 mn</p> <p>Cuisson : 3 mn</p>
--	--

Mettre l'huile et le beurre à fondre à feu vif dans une grande casserole.

Une fois le beurre fondu, verser les moules préalablement grattées, rincées et égouttées. Couvrir et laisser cuire 3 mn.

Une fois cuites, les moules sont ouvertes.

Décoquiller et réserver les moules dans un bol et réserver également un verre du jus de cuisson.

Eplucher la tomate et la couper en petits dés.

Eplucher ail et oignon et les hacher finement.

Peler la carotte et la couper en petits dés.

Mettre à chauffer de l'huile dans une poêle et y ajouter les morceaux de carottes.

Ajouter ensuite ail, oignon et tomate et faire revenir le tout à feu moyen.

Mettre le vinaigre de cidre dans une petite casserole, y ajouter le sucre et porter ce mélange à ébullition.

Dans la poêle contenant les légumes, verser le vin blanc, le jus de cuisson des moules réservé et le vinaigre sucré.

Mélanger le tout et laisser réduire à feu doux pendant 15 minutes.

Enfin, verser cette sauce chaude sur les moules et laisser refroidir 1 heure au frais avant de déguster.