



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Moules à l'orientale .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de Maïzena
- 1 merguez
- 1/4 de poivron jaune
- 1/4 de poivron rouge
- 1/4 de poivron vert
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 c.à.s de crème fraîche
- 2 c.à.s d'huile
- 400 g de moules bio de cordes
- 6 lamelles de chorizo
- 75 g d'olives noires dénoyautées
- Raz el-hanout
- Sel, poivre

- Gratter les moules et les faire cuire 5-10 minutes dans un faitout rempli d'eau à ébullition
- Toutes les moules doivent être ouvertes. Réserver. Filtrer le jus et le réserver dans une bouteille
- Dans une poêle faire revenir la merguez, le chorizo, les poivrons et olives détaillés en dés
- Saupoudrer de raz el-hanout puis lorsque la merguez est cuite verser un peu du jus de moule et la crème fraîche
- Dans un bol délayer la Maïzena avec un peu de vin blanc puis l'incorporer à la préparation précédente
- Laisser épaissir à feu doux, corriger l'assaisonnement au besoin
- Au moment de servir disposer les poivrons et viandes, les moules puis verser la sauce

