Elvea, L'Italie chez vous

Moules aux Cubetti à l'ail Elvea

Ingrédients pour 4 Personnes

4.000 g de	moules
2	oignons
1 branche de	céleri
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
800 g de	ELVEA Cubetti Ail
4 dl de	vin blanc sec
	poivre
	sel
	poudre de poivron

Préparation

- Pelez et émincez finement les oignons.
- Coupez le céleri de la grandeur d'une bouchée.
- Faites revenir les Cubetti à l'ail Elvea avec l'oignon et le céleri dans l'huile pendant 2 minutes et ajoutez ensuite le vin.
- Assaisonnez de poivre et de poudre de paprika.
- Ajoutez les moules et couvrez.
- Secouez régulièrement la casserole en cours de cuisson.
- Comptez environ 3 minutes à feu vif.
- Vous pouvez finaliser la sauce en y ajoutant de la crème.
- Versez les moules dans les assiettes et mélangez 2 dl de crème au jus de cuisson, goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement en sel et poivre. Versez la sauce sur les moules et servez avec des frites ou du pain.

Astuce: Utilisez une très grande casserole parce que les moules s'ouvrent et occupent ainsi plus de volume ou faites votre préparation en 2 fois.