Moules tomates recettes cookeo

Moules tomates recettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 kgs de moules(plus selon vos convives)

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 petite boite de tomates peléees

2 cuillères à soupe d’huile d’olive ou autres

1 oignon

2 gousses d’ail

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Coupez l’oignon en morceaux .

Dégermez les gousses d’ail

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Versez dans la cuve l’eau, le vin blanc et les tomates pelées.

Ajouetz les moules

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Servez chaud