



Temps Total  
**35 MIN.**

Portion  
**PORTIONS**

Difficulté  
**ELEVE**

Rendements  
**12**

Une bisque aux tomates et poivrons rouges rôtis avec du fromage gouda fait office de bouillon riche pour ce savoureux plat de moules. Servir avec du pain ciabatta pour le tremper dans la sauce.

**INGRÉDIENTS**

	<b>POIDS</b>	<b>MESURE</b>
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
oignon coupé en dés	1 1/2 tasse	375 mL
ail émincé (environ 12 gousses)	6 c. à soupe	90 mL
sel et de poivre	1/2 c. à thé	2 mL
vin blanc sec	4 tasses	1 L
Verve® Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81 kg)
moules	6 lb	
petits pains ciabatta, tranchés dans le sens de la longueur (170 g chacun)	12	12
huile d'olive	3 c. à soupe	45 mL
persil frais finement haché	3/4 tasse	175 mL

**Tip**

- Ces moules peuvent aussi être servies avec des frites.
- Pour s'assurer que les moules sont vivantes avant de cuisiner, cognez légèrement le coquillage et vérifiez si la moule se referme davantage. Jeter les moules qui restent ouvertes. Jeter également les moules qui ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.

Conseils :

**INSTRUCTIONS**

1. Chauffer 1 c. à thé (5 mL) d'huile dans une poêle à feu moyen. Cuire 2 c. à soupe (30 mL) d'oignon, 1 1/2 c. à thé (8 mL) d'ail et une pincée de sel et de poivre pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon s'attendrisse. Verser 1/2 tasse (75 mL) de vin blanc sec et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 2 minutes.
  1. Chauffer 1 c. à thé (5 mL) d'huile dans une poêle à feu moyen. Cuire 2 c. à soupe (30 mL) d'oignon, 1 1/2 c. à thé (8 mL) d'ail et une pincée de sel et de poivre pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon s'attendrisse. Verser 1/2 tasse (75 mL) de vin blanc sec et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 2 minutes.
  3. Pendant ce temps, badigeonner 1 pain ciabatta avec 1/2 c. à thé (3 mL) d'huile d'olive et faire griller pendant 1 minute.
- Transférer les moules dans un plat de service. Saupoudrer de 1 c. à soupe (15 ml) de persil. Servir avec un pain ciabatta.