**Moules en sauce tomate**

**vin blanc  
fond de poisson  
feuille de laurier  
thym  
sel et poivre  
concentré de tomates  
céleri  
poivre de cayenne  
origan  
romarin  
basilic  
baguette**

**moules  
tomates  
oignons  
carottes  
ail  
tomates semi-séchées  
bouillon de poulet  
persil  
huile d'olive  
poivre et sel**

**La méthode de préparation classique.** Préparez les légumes : lavez et coupez les tomates, les oignons, le céleri, les carottes et écrasez quelques gousses d'ail. Hachez le persil. Faites sauter tous ces ingrédients dans un peu d'huile d'olive sur la skottel ou dans une large poêle à paella.

Ajoutez le vin blanc et le fumet de poisson. Assaisonnez avec la feuille de laurier, le thym, le poivre et le sel. Laissez mijoter pendant encore une dizaine de minutes jusqu'à ce que toutes les saveurs soient bien mélangées.

Rincez et nettoyez les moules. Augmentez le feu et ajoutez-les à la sauce. Remuez régulièrement jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent tous. Enlevez ceux qui sont fermés.

Terminez avec du persil haché et servez avec des morceaux de baguette, frottés à l'ail et légèrement grillés.

**Style méditerranéen**. Préparez les légumes : lavez et coupez les tomates, les oignons, les carottes, un poivron et écrasez quelques gousses d'ail. Placez les légumes dans une marmite profonde. Complétez avec du bouillon de poulet et un verre de vin blanc jusqu'à ce qu'ils soient complètement submergés.

Ajoutez les assaisonnements : origan frais, romarin, basilic et quelques feuilles de laurier. Mélangez avec le contenu d'un pot de concentré de tomates.

Laissez mijoter cette préparation pendant une demi-heure, puis retirez les brins d'herbes. Versez quelques louches de soupe dans des pots à moules individuels. Ajoutez un demi-kilo de moules de bouchot. Fermez et laissez les moules cuire à feu vif. Secouez les pots plusieurs fois. Après quelques minutes, lorsque la vapeur s'échappe des pots, vérifiez si les moules se sont ouvertes.

Déposez une poignée de tomates cerises semi-séchées sur la préparation dans chaque pot de moules. Remuez bien le contenu avec une spatule. Versez dans des assiettes et terminez avec des feuilles de basilic hachées ou posez simplement les pots de moules sur la table.