

## PENNE AUX MOULES



*Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 5 brins Persil plat
- 250g Eau
- 1000g Moules fraîches préalablement nettoyées
- 30g Huile d'olive
- 30g Echalote
- 3 Gousses d'ail
- 1 Petit piment rouge frais (optionnel)
- 50g Vin blanc
- 120g Tomate cerise, coupées en deux
- 50g concentré de tomate
- 1 pincée Sel
- 350g Pâte (Penne)

### Préparation:

- Mettre le persil dans le bol et hacher 3 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre l'eau dans le bol. Brosser et nettoyer les moules si nécessaire, puis les mettre dans le Varoma. Mettre ce dernier en place et cuire à la vapeur 15 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma et vérifier si les moules sont ouvertes. Si ce n'est pas le cas, retirer les moules ouvertes et les réserver dans un récipient, puis remettre le Varoma en place et prolonger la cuisson vapeur des autres moules 5-10 min/Varoma/vitesse 1.
- Retirer le Varoma, jeter les moules qui ne seraient pas encore ouvertes à ce stade, ajouter celles qui sont ouvertes aux autres et réserver. Filtrer le jus de cuisson à l'aide d'une passoire fine au-dessus d'un autre récipient et réserver.
- Mettre l'huile d'olive extra vierge, l'échalote, les gousses d'ail et le piment rouge dans le bol, puis mixer 7 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Rissoler 3 min/120°C/vitesse 1.  
Ajouter le vin blanc et les tomates cerise, puis cuire 2 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter le concentré de tomate et le jus de cuisson des moules, ajouter de l'eau de manière à atteindre 700 g de liquide, puis porter à ébullition 7 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter le sel et les pâtes, puis cuire le temps indiqué sur le paquet/100°C/□/vitesse 0.5, ou jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Pendant ce temps, mettre de côté quelques moules dans leur coquille pour la finition et décoquiller les autres.

- Transvaser les pâtes dans un plat de service, ajouter les moules décoquillées, mélanger à l'aide de la spatule et arroser d'un filet d'huile d'olive. Agrémenter de persil haché, garnir avec les moules dans leur coquille et servir chaud.