

Moules au chorizo de Papa épices



Pour 4 personnes

- 1 litre de moules (pas trop grosses)
- 4 échalotes
- 100 g de chorizo un peu mou (pour l'intensité, je conseille de le prendre fort mais pas trop)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 10 cl de crème

Nettoyer les moules (c'est-à-dire gratter les fils et autres cochonneries collées à la coquille) et les mettre dans une grande marmite à bords hauts. Couvrir et faire chauffer à feu vif jusqu' ce que les moules soient ouvertes.

Attention : si une moule reste fermée, on la benne de suite, c'est qu'elle est daubée et va vous transformer en machine à vomito géant si vous la consommez.

Séparer en deux les moules et enlever la partie vide de la coquille.

Mais pourquoi s'emmerder, allez-vous me dire ? Parce qu'en faisant ça, on permet à chaque moule d'être individuellement bien nappée de sauce, imprégnée de toutes les saveurs du plat.

Vider l'eau de cuisson de la sauteuse et faire revenir les échalotes coupées en dés dans l'huile d'olive, tout doucement. Au bout de quelques minutes, ajouter le chorizo coupé en dés (ou en lamelles). Remuer, ajouter les moules et mélanger.

Laisser cuire encore deux ou trois minutes, puis ajouter la crème et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle mousse un peu.

Servir de suite et déguster bien chaud, avec les doigts, puis saucer le fond de l'assiette et de la gamelle avec un bon pain bien savoureux.