# SOUPE DE MOULES A LA NAPOLITAINE

La **soupe de moules à la napolitaine**est un plat typique de la ville de Naples, l’une des recettes de moules les plus cuisinées, après l’impepata di cozze.

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation** : 30 MIN. | **Cuisson** : 15 MIN. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients pour 4 personnes**– 2 kg Moules– 2 gousses d’ail – 200 ml Coulis de tomates – 250 ml Vin blanc – 1Échalote – 1 poignée Persil – 4/5 c à s Huile d’olive vierge extra PoivreSel | **Recette italienne soupe aux moules** |

|  |
| --- |
|  |

**Préparation**

Commencez par nettoyer les moules et retirer la barbe. Puis, placez-les dans une cocotte sur feu vif jusqu’à ce qu’elles s’ouvrent, versez le vin blanc et laissez cuire encore 1 minute avant d’éteindre le feu. Enfin, filtrez le jus de cuisson et conservez-le.

Dans une autre poêle, faites revenir l’ail et l’échalote dans l’huile d’olive, puis versez le coulis de tomate et laissez-le cuire pendant quelques minutes. Enfin, versez le jus de cuisson des moules et faites réduire la sauce.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson de la sauce, ajoutez les moules, le persil et une bonne dose de poivre du moulin. Goûtez la sauce, salez si besoin.

La **soupe de moules à la napolitaine** se déguste bien chaude et accompagnée de croûtons de pain, éventuellement grattés à l’ail.

**Conseils**

Avant de servir, versez un filet d’huile d’olive et un peu de jus de citron sur chaque assiette, et saupoudrez de persil frais.