



## **ORECCHIETE AUX POMMES DE TERRE ET MOULES**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

**200 grs de pâtes orecchiete (ou tout autre petite pâte)**

**4 pommes de terre (petites), 1 mesure de moules**

**1 grosse tomate, 1 oignon, 1 gousse d'ail, une petite branche de céleri, un peu de thym, une pointe de piment (j'utilise toujours de la pâte de piment que je trouve plus facile à doser)**

**de l'huile d'olive, sel, poivre**

Bien rincer les moules dans plusieurs eaux. Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive, faire revenir sans coloration l'oignon émincé, l'ail, le céleri et la tomate coupée en dés et épépinée. Dès que les légumes sont un peu fondus, ajouter les moules et les faire ouvrir sur feu vif en ajoutant une branche de thym, un peu de poivre et une pointe de piment.

Bien mélanger l'ensemble et lorsque les moules sont toutes ouvertes, arrêter la cuisson, les égoutter dans un saladier et filtrer le jus de cuisson. Décoquiller une partie des moules mais en garder quelques unes pour la décoration.

Peler les pommes de terre, les détailler en petits cubes. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une large poêle, ajouter les pommes de terre, mélanger et couvrir à peine d'eau pour les faire cuire. Pendant ce temps, porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler, et cuire les orecchiete selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet (elles doivent rester fermes). Si vous utilisez des pâtes fraîches le temps de cuisson est beaucoup plus court, vérifier en goûtant jusqu'au degré de cuisson souhaité.

Égoutter les pâtes. Verser dans les pommes de terre, ajouter le jus de cuisson des moules, les moules décoquillées avec les petits légumes que vous aurez recueillis et les moules en coquille.

Rectifier l'assaisonnement (ça doit être relevé), arroser d'un dernier filet d'huile d'olive, bien mélanger et servir dans des assiettes creuses

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**