Moules à l'Orientale

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 kg de moules
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons (rouge / vert)
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 c à c de concentré de tomates
- 1/2 c à c de cumin
- 1 c à c de ras el hanout
- 1 c à c de jus de citron vert

Préparation

1. Grattez et rincez les moules.
2. Lavez et taillez les poivrons en lamelles.
3. Émincez les échalotes et pressez l'ail.
4. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les échalotes émincées et l'ail haché. Faites suer.
5. Ajoutez les poivrons, le concentré de tomates et les épices.
6. Faites cuire les moules à feux doux jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent et ajoutez le jus de citron.