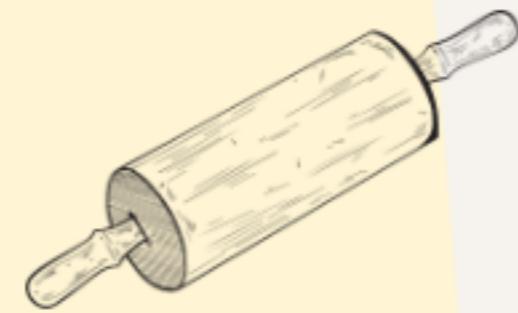


Moules à l'italienne à la Scarmoza

Ingédients pour 2 personnes

- 1 kilo de moules de Bouchot
- 1 grosse tomate Marmande
- 1 bouquet de coriandre
- 120 gr de Scarmoza
- 1 oignon rouge
- 6 tranches de Coppa Corse ou Italienne
- un peu d'huile d'olive



Etapes

- Gratter et laver toutes les moules dans plusieurs eaux, en éliminant celles qui pourraient être ouvertes et qui ne se referment pas à la pression.
- Laver la tomate, l'essuyer et retirer le trognon. La couper en petit morceaux.
- Couper la boule de scarmoza et la couper en morceaux pour n'en garder que 120 gr
- Laver le bouquet de coriandre et la ciseler au couteau grossièrement.
- Eplucher l'oignon et le ciseler.
- Dans la cocotte prévue pour la cuisson des moules, faire revenir l'oignon dans un filet d'huile. Couper la Coppa en morceaux.
- Ajouter un petit filet d'huile dans une casserole, ajouter la coppa et la faire cuire une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.
- Lorsque les oignons sont bien revenus, ajouter les moules et une partie de la coriandre. Remuer le tout. Couvrir et laisser cuire 5 minutes à feu vif.
- Ajouter alors la tomate et la scarmoza, puis la coppa dès que les moules commencent à s'ouvrir.
- Baisser le feu, couvrir et cuire jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes.
- Juste avant la dégustation, ajouter le reste de la coriandre. Remuer et servir dans des assiettes creuses.
- Déguster rapidement car la Scarmoza redevient rigide dès qu'elle n'est plus très chaude