

# Amanida de Musclos Catalana



## Ingrédients pour 4 personnes:

1 kg de moules d'Espagne (si vous voulez coller complètement au sujet).  
1 oignon nouveau.  
150 gr de sauce tomate Bravissima Intense *blai PERI*.  
10 Olives noires Empeltre *blai PERI*.  
10 Tomates cerises rouges.  
1 poivron vert.  
1 poivron rouge cuit (à défaut en boîte).  
Quelques branches de persil.  
Quelques brins de ciboulette.  
1 demi-citron BIO.  
1 bouteille de 500 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflis*.  
Sel.  
Poivre.

## Préparation:

- Faire ouvrir les moules dans une grande casserole.
- Dès qu'elles sont refroidies, les débarrasser de leur coque (réservez en quelques unes pour la décoration).
- Hacher finement l'oignon.
- Couper les tomates en deux, le poivron vert et le poivron rouge en dés.
- Ciseler finement le persil et la ciboulette.
- Mettre les moules, les légumes et la sauce tomate dans le plat de service .
- Bien mélanger.
- Décorer avec quelques olives Empeltre et les moules que vous avez réservées.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

## Conseil:

Pour épater vos convives. Placer sur la table l'huile d'olive, le 1/2 citron, du sel et du poivre.  
**En Espagne.** On ne sert pas les ensalada avec leur assaisonnement, mais l'on invite le (la) convive que l'on veut honorer à le faire.