

# Moules à la provençale au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapes : 6	Astuces : 14	

## Ingrédients

800G de moules  
200G de tomate pelée  
150 G de poivron rouge  
25 g d'huile d'olives  
1 échalote  
1 petit oignon  
1 pincée d'herbes de Provence  
Basilic frais  
Poivre  
Sel

## Etapes

Â»

Eplucher l'échalote et l'oignon, les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Épépiner le poivrons et le mettre dans le bol du thermomix , ajouter l'huile d'olives, les tomates pelées, les herbes de Provence, le poivre et le sel et programmer 10 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

Pendant ce temps laver les moules et les poser dans le varoma.

Â»

A la minuterie, mettre le varoma en place et programmer 20 minutes sur la température varoma à la vitesse 1.

Â»

Couper finement le basilic et le mélanger avec les moules.

Â»

Verser ensuite la sauce sur les moules et servir aussitôt.