

SOUPE aux moules

6 à 8 portions

75 ml	huile d'olive pure PASTENE	1/3 tasse
1,5 kg	moules fraîches, nettoyées	3 1/2 lb
175 ml	vin blanc sec	3/4 tasse
4	gousses d'ail, hachées	4
4	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE, hachés fin	4
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates en dés PASTENE	1
1 ml	flocons de piment rouge écrasés	1/4 c. à thé
75 ml	persil frais haché	1/3 tasse
	sel et poivre noir fraîchement moulu	
	huile d'olive extra vierge PASTENE	

- Dans une casserole, faire chauffer la moitié de l'huile d'olive pure à feu moyen-vif. Ajouter les moules et le vin blanc. Couvrir et faire cuire à feu vif, jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Jeter celles qui restent fermées après la cuisson.
- Retirer les moules avec une écumoire, les détacher de leur coquille. Filtrer le liquide de cuisson et réserver.
- Dans une grande casserole, faire chauffer le reste de l'huile d'olive. Y faire dorer l'ail. Ajouter les anchois, le liquide de cuisson des moules, les tomates, le piment et le persil. Laisser mijoter à découvert pendant environ 20 minutes. Ajouter les moules. Saler et poivrer au goût.
- Servir dans des bols à soupe chauds, et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive extra vierge, si désiré.

