

## **Soupe de moules à l'espagnole**

*Ingrédients pour 6 personnes: 1,5Kg de moules, 2 oignons, 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive du domaine Olea, 2 tomates, 2 gousses d'ail, 1 citron, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, une pincée de safran, sel, poivre, 1,5 litre d'eau, 4 œufs durs.*

Nettoyer les moules et faire ouvrir à feu vif, les retirer du feu dès qu'elles sont ouvertes, les enlever de leur coquille, récupérer le jus et le filtrer. Hacher les oignons, les faire fondre doucement dans l'huile d'olive, ajouter les tomates pelées et l'ail pilé, mouiller avec le jus des moules et le jus de citron. Ajouter le thym, le laurier et le poivre. Ajouter l'eau chaude et faire cuire 15 minutes à feu vif. Ajouter le safran et les moules. Servir très chaud avec des rondelles d'œufs durs.