

MOUCLADE

Octobre 2008 (Actualisé en août 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 Kg de moules de bouchot (ou 3 litres)
- ★ 2 belles échalotes
- ★ 20 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 60 g de beurre (20 + 40)
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 10 cl de crème fraîche liquide
- ★ 2 pincées de piment d'Espelette
- ★ Poivre blanc moulu

Ustensiles : Grande sauteuse, Chinois, Fouet, Casserole, Grand plat

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 9,15 € (Soit 2,29 € par personne)



Recette :

Nettoyer les moules à l'eau courante, gratter les coquillages qui adhèrent à la coquille et retirer le byssus (barbe); jeter les moules qui restent ouvertes. Peler les échalotes et les émincer finement. Dans une grande sauteuse faire fondre 20 g de beurre à feu doux, ajouter les échalotes hachées et les faire suer pendant 2 minutes. Ajouter les moules, le vin blanc, le bouquet garni, poivrer généreusement et porter à ébullition à feu vif. Cuire 10 minutes à petits bouillons en remuant souvent pour faire ouvrir les moules. Égoutter les coquillages, retirer le bouquet garni et réserver le jus de cuisson.

Séparer les deux valves et ne conserver que la demi-coquille qui contient la moule; les disposer horizontalement dans un grand plat tapissé de papier aluminium froissé ou de gros sel et maintenir au chaud avec du papier aluminium dans un four chaud porte ouverte. Décanter et filtrer le jus de cuisson au chinois au-dessus d'une petite casserole. Faire réduire de moitié, lier avec le reste de beurre froid en dés en fouettant. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement en poivre et napper les moules de cette sauce. Parsemer d'une pointe de piment d'Espelette et servir aussitôt.

Boisson :

Un Muscadet servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.