



DOMAINE DU
bois joly



la recette De notre chef

MOULES RECETTE MAMY JEANNE

Ingrédients pour la cuisson des moules :

- 2 litres de moules (on compte 11 litre de moules par pers pour un plat principal)
- 2 échalotes hachées, ail
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 2 verres de "MAROCEAN"
- Poivre (sel)

Préparation de la recette

Lavez les moules.

Grattez une à une celles dont les coquilles sont chargées, ôtez les algues.

Puis, une fois qu'elles sont toutes grattées, lavez-les ensemble à grande eau en les remuant.

Changez l'eau autant de fois que nécessaire pour qu'elles deviennent claires.

Une fois les moules lavées, ôtez-les de l'eau.

Dans une grande casserole ou une marmite, mettez les moules, les échalotes l'ail et le persil hachés, une bonne pincée de poivre et le Muscadet SUR lie.

Sur un feu vif, à couvert, laissez cuire jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes. (environ 5-10mn)

Dès qu'elles sont ouvertes, ôtez la casserole du feu, réservez les moules pour utiliser le jus.

PREPARER LA SAUCE MAMIE JEANNE:

- Deux échalotes
- Deux cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge et une cuillère à soupe de MAROCEAN(Gros – Plant)
- Environ 30g beurre

Mettre les échalotes, le vinaigre de vin rouge et le Gros Plant dans une petite casserole et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il reste seulement 2 cuillères à soupe de liquide.

Dès que le liquide bout, mettre à feu très doux et incorporer le beurre par morceaux.

Fouetter vigoureusement pour obtenir une sauce homogène très claire. Poivrez

Puis ajouter le jus de cuisson des moules (300 ml environ).

La petite pointe d'originalité: ajoutez une giclée de ketchup

La brochette aura été passée sous le gril du four pendant quelques minutes (3 ; 4 minutes en la retournant à mi-cuisson). Comme dit mamy: « attention à la cuisson : pas trop ni pas assez ! »

Goutez et rectifiez l'assaisonnement et offrez cette sauce en accompagnement de vos moules. Vous pouvez servir ces moules avec de véritables frites pas celles de chez mac truc et surtout, remplissez vos verres d'une pointe DE "MAROCEAN OU HARMONIE" et régaliez-vous .