

MOULES "NATURE"

INGREDIENTS

4 kg de moules
2 branches de céleri
3 oignons
2 feuilles de laurier
2 belles noix de beurre
poivre du moulin sel

PREPARATION

Nettoyez les moules plusieurs fois et retirez les éventuels derniers filaments de byssus.

Disposez les légumes dans une grande casserole et poivrez. Rajoutez ensuite les moules ainsi que les deux belle noix de beurre.

Pour obtenir une bonne cuisson, remplissez la casserole au maximum jusqu'à la moitié.

Placez le couvercle sur la casserole et amenez à ébullition. Laissez les moules dégorger et soulevez ensuite légèrement le couvercle pour réduire le jus des moules.

Replacez à nouveau le couvercle sur la casserole et répétez cette opération par deux fois.

Retirez de la casserole les moules déjà ouvertes et servez-les avec un peu de jus de cuisson. Retirez les éventuelles moules encore fermées.

Pendant que vous mangez, il est conseillé de remuer quelquefois la casserole de façon à ce que les moules ne dessèchent pas grâce au jus de cuisson.

MOULES AU FENOUIL ET AUX ORANGES

INGREDIENTS

2 kg de moules
2 oranges
2 cuillers à soupe de moutarde de Dijon
5 cuillers à soupe de crème
poivre et sel
1 fenouil
20 g de beurre
2 cuillers à soupe d'huile d'olive

PREPARATION

Pelez l'orange à vif (comme une pomme). Avec un couteau aiguisé, détachez soigneusement les parties entre les membranes. Recueillez le jus.

Pressez l'autre orange et ajoutez le jus au jus déjà recueilli. Faites réduire à 1/3, laissez un peu refroidir et ajoutez la moutarde et la crème. Salez et poivrez selon le goût.

Nettoyez le fenouil et coupez-le en petits cubes. Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une casserole et faites cuire le fenouil durant 2 minutes, tout en tournant. Ajoutez les moules, couvrez la casserole et continuez la cuisson. Secouez de temps à autre.

Passez le jus des moules et ajoutez-le au jus d'orange, continuez un peu la cuisson en ajoutant les quartiers d'orange pour les réchauffer. Répartissez les moules et le fenouil dans des assiettes profondes et versez la sauce par-dessus. Garnissez avec la verdure du fenouil.

MOULES PIQUANTES

INGREDIENTS

250 g de moules sans coquilles
150 g de beurre fin
5 cuillers à soupe de pain émiété ou de chapelure
2 cuillers à dessert de purée de tomates
2 gousses d'ail
3 cuillers à soupe de persil haché finement
2 pointes de couteau de paprika
poivre et sel

PREPARATION

Malaxez doucement le beurre sans former de grumeaux. Ajoutez en une fois tous les autres ingrédients sauf les moules. Répartissez ensuite le moitié du beurre dans 4 plats allant au four et placez-y les moules.

Répartissez le reste du beurre sur les moules et saupoudrez de parmesan.

Servir avec une baguette chaude

MOULES A LA SAUCE TARTARE

INGREDIENTS

250 g de moules sans coquilles
1 dl de mayonnaise
4 œufs
50 g de cornichons
1 cuiller à soupe de câpres
1 bel oignon

1 petite botte de persil
noix de muscade râpée
poivre blanc moulu
sel

PREPARATION

Préparez 4 œufs durs (9 min. de cuisson), et hachez-les finement avec un couteau.

Ajoutez aux moules ce hachis avec l'oignon et les cornichons coupés finement ainsi que les câpres.

Mélangez le tout à la mayonnaise, ajoutez le persil et assaisonnez de poivre blanc moulu, de sel et de noix de muscade râpée.

MOULES AUX TOMATES

INGREDIENTS

2 kg de moules
2 dl de vin blanc sec
1 oignon moyen coupé finement
1 branche de céleri coupée finement
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
50 g de beurre
4 oignons jeunes hachés finement
8 tomates, pelées, épépinées et coupées en dés
2 cuillers à soupe de câpres égouttés
1/2 botte de basilic hachée finement
50 g de beurre

PREPARATION

Faites fondre l'oignon et le céleri coupés finement dans 50 g de beurre, sans laisser colorer. Ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié.

Ajoutez les moules, le bouquet garni, salez et poivrez.

Cuisez les moules à feu vif dans une casserole fermée pendant environ 5-8 minutes. A mi-cuisson, secouez la casserole. Les moules sont à point lorsque les coquilles s'ouvrent.

Enlevez le bouquet garni et recueillez le jus de cuisson dans une autre casserole.

Gardez les moules au chaud. Faites encore un peu épaissir le jus de cuisson. Liez le jus avec les oignons jeunes et les tomates finement hachés, fondus dans du beurre. Ajoutez-y les câpres et le basilic. Recouvrez les moules avec la sauce.

MOULES A LA BELGE

INGREDIENTS

4 kg de moules
1 céleri vert
2 oignons
2 cuillers à soupe de moutarde
2 cuillers à soupe de crème
une feuille de laurier
poivre du moulin
une noix de beurre

PREPARATION

Nettoyez et lavez le céleri, coupez-le grossièrement en morceaux. Pelez l'oignon et coupez-le en rondelles.

Mettez les légumes dans une casserole, ajoutez le laurier et mettez les moules dans la casserole. Donnez quelques tours de moulin à poivre et ajoutez un morceau de beurre. Couvrez et cuisez le plus rapidement possible à feu vif. Secouez plusieurs fois les moules durant la cuisson.

Lorsque les moules s'ouvrent, répartissez-les à l'aide d'une écumoire dans des assiettes profondes et servez avec le jus de cuisson et les légumes.

Gardez une louche de jus pour préparer une sauce. Mélangez le jus des moules à la moutarde et à la crème et servez à part.

Servez avec du pain de campagne ou des frites. Comme boisson, une pils bien fraîche ou du vin blanc.

MOULES A LA TRAPPISTE

INGREDIENTS

4 kg de moules 1 carotte
1 branche de céleri blanc
1 petit poireau
1 oignon
1 trappiste brune
2 dl de crème fraîche
beurre thym sel poivre

PREPARATION

Laissez cuire les moules avec la trappiste et les herbes à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.

Emincez entre-temps les légumes et faites les revenir dans un peu de beurre.

Filtrez le jus de cuisson des moules et réduisez jusqu'à la moitié. Ajoutez la crème et les légumes.
Assaisonnez la sauce et, dès qu'elle a atteint une bonne température, versez-la sur les moules.

MOULES A LA SAUCE TOMATE

INGREDIENTS

250 g de moules sans coquilles
1/2 litre de sauce tomate à partir de tomates fraîches
200 g de macaronis
parmesan râpé
poivre
sel
huile

PREPARATION

Préparez une sauce tomates, en cuisant les tomates dans de l'eau bien chaude. Lorsque les tomates sont à point, débarrassez-les de leur peau et réduisez-les en purée.

Ajoutez les moules à cette sauce tomates. Salez et poivrez à volonté.

Cuisez les macaronis en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Prenez toutefois soin d'ajouter un trait d'huile.

Versez les macaronis dans un plat et recouvrez-les avec les moules et la sauce tomates.

Avant de servir, parsemez de parmesan

GRATIN DE MOULES A LA FLORENTINE

INGREDIENTS

2 kg de moules
40 g de beurre
25 cl de crème fraîche
400 g d'épinards en branche
100 g de fromage rapé
1 oignon
muscade
poivre
sel
1 verre de vin blanc sec

PREPARATION

Rincez les moules.

Hachez l'oignon et faites-le revenir au beurre dans une grande casserole.

Poivrez, versez le vin blanc, portez à ébullition et ajoutez les moules.

Couvrez et secouez la casserole régulièrement pendant la cuisson.

Égouttez les moules et décoquillez-les.

Faites fondre les épinards dans le reste du beurre, salez légèrement, poivrez et muscadez.

Mélangez la crème, les épinards et les moules, rectifiez l'assaisonnement.

Répartissez la préparation dans quatre ramequins individuels et parsemez de fromage râpé.

Faites cuire une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 200°.

MOULES A L'ESCABECHE

INGREDIENTS

1,5 kg de moules
carottes
1 clou de girofle
2 brins de coriandre fraîche
5 cl d'huile d'olive
poivrons
oignons
poivre
sel
vin blanc sec
vinaigre de vin blanc

PREPARATION

Lavez les moules, puis faites-les ouvrir, à feu vif, dans une grande casserole en remuant.

Laissez tiédir et décoquillez les moules, récupérez et filtrez le jus placez-les ensuite dans un plat.

Découpez les carottes et les poivrons en petits bâtonnets. Hachez les oignons.

Dans une sauteuse, faites revenir rapidement les légumes dans l'huile d'olive.

Ajoutez les autres ingrédients, sauf les moules, salez, laissez frémir 5 minutes puis versez le liquide chaud, mais non bouillant sur les moules.

Laissez refroidir placez ensuite au réfrigérateur au moins 3 h.

Servez les moules à l'escabèche en apéritif ou en salade.

MOULES FARCIES A LA DIABLE

INGREDIENTS

500 g de moules en écailles (environ 3 douzaines)

2 c. de crème sure

2 c. de mayonnaise

15 ml de vin blanc sec

5 ml de moutarde de Dijon

5 ml de ciboulette hachée fin

PREPARATION

Brosser les moules sous l'eau froide courante.

Enlever le byssus.

Cuire à la vapeur 3 à 5 min ou jusqu'à entrebâillement.

Enlever une moitié de l'écaille.

Refroidir les moules.

Mélanger le reste des ingrédients et farcir les moules avec 3 mL (½ c. à thé) de sauce.