

Recette extra
p. 143 (Recettes
des meilleurs
restaurants)

p. 143 / 8 personnes

La mouclade (arrangement
en cassiolette à notre façon)

4 kg de moules de bouchot
1 bouteille vin blanc sec

Ouvrir les moules, les décoquiller et
les réserver. Garder quelques moules pour décorer.

Préparer la sauce :

Faire fondre du beurre et y passer rapide-
ment un oignon tendre ~~très~~ émincé et
des échalotes hachées. Lier avec de la
farine que l'on remue une minute
avec une spatule. Y verser 1 bouteille
de vin blanc sec, ^{+ moilles (1/2 de)} poivrer mais ne
pas saler. Ajouter un bouquet garni
et laisser cuire 1/2 heure. Bien diminuer.

Ensuite y verser l'eau des moules et
laisser réduire. Si c'est nécessaire
ajouter du sel. Assaisonner de
poivre, cervey, de la coriandre en
poudre, du gingembre, un peu de
safran, très peu de muscade, très
peu de paprika fort. ^{le jus d'un 1/2 citron.} Laisser cuire.

fait bouillir dans la sauce quelques instants puis bien avec 2 jaunes d'œufs. Ne plus laisser bouillir la sauce. ^{que l'on}

Réchauffer les moules au micro-ondes dans les cassolettes.

Répartir la sauce dans les cassolettes, parsemer de fines herbes ciselées ou de persil. Disposer en décor quelques moules sur chaque coquille cassolette.

Peut se préparer la veille: l'ouverture des moules que l'on conserve dans leur eau, le départ de la sauce qui l'on finira au moment d'ajouter l'eau des moules.

Cassolettes nécessaires
moules + crevettes + quelques champ.
de Paris