

Brasucade de moules

*Le principe de la **brasucade** consiste à faire ouvrir les moules dans une grande poêle à paëlla, de préférence sur un feu de ceps de vignes, ou un barbecue et de les arroser d'une huile d'olive parfumée. Partant de ce principe, il est facile d'en imaginer beaucoup d'autres recettes.*

Le marché pour 4 personnes

- 2,5 kg de moules
- 2,5 dl d'huile d'olive
- 1 petit poivron rouge ou vert (ou moitié de chaque) coupé en dés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1/2 cuillère de pastis
- poivre du moulin
- thym, romarin, laurier sauce, persil haché

Recette

La marinade

- 1) Réunir, huile d'olive, ail écrasé, pastis, thym, laurier, romarin, persil haché dans un bol
- 2) Laisser macérer au moins 24 heures

La brasucade

- 3) Dans la poêle à paëlla, faire revenir dans un peu d'huile d'olive, doucement et légèrement, le poivron coupé en petits dés
- 4) Ajouter les moules, les poivrer et les faire ouvrir à sec et à couvert en les remuant de temps en temps
- 5) Verser la marinade sur l'ensemble, mélanger et terminer rapidement la cuisson des moules pendant 2 minutes
- 6) Servir aussitôt

Cette recette qui se déguste avec les doigts supporte d'être accompagnée de bonnes frites...

*Et, bien sûr, et presque impérativement, d'un vin blanc bien frais des **Côtes de l'étang de Thau** : un Picpoul de Pinet ou un Monrouby par exemple.*

*Les **vins blancs du Languedoc** conviennent aussi parfaitement.*