

Moules Marinière

Le marché pour 4 personnes

Ouverture des moules

- 2,4 kg de moules de bouchot de Pénestin
- 1 dl 5 de muscadet
- 50 g d'échalotes
- 50 g d'oignons
- 30 g de beurre
- 15 g persil haché
- Thym- laurier (**frais**)
- poivre blanc du moulin

Sauce « marinière »

- 20 g d beurre manié (environ : 10 g de beurre + 10 g de farine)
 - Le jus de cuisson des moules
 - 100 à 125g de beurre (*de préférence beurre doux : les moules peuvent être naturellement assez salées et il est aisé d'ajouter du sel si besoin après confection de la sauce*)
 - 15g de persil haché
-

RECETTE

Ouverture des moules (6 à 8 minutes environ, soit 15 minutes avant de les servir)

- 1) **Facultativement** (mais conseillé), faire suer au beurre (sans aucune coloration), les échalotes, les oignons finement hachés
- 2) Ajouter les moules, le muscadet, le thym, le laurier, le poivre blanc du moulin et le persil haché
- 3) Ouvrir rapidement à couvert en plein feu en les faisant sauter délicatement de temps en temps
- 4) **Arrêter la cuisson dès qu'elles sont ouvertes**
- 5) A la fin de la cuisson des moules, à l'aide d'une écumoire, décanter les moules dans un autre récipient, les couvrir et les tenir au chaud pendant la préparation de la sauce.

Le beurre manié (*Nota : peut être préparé à l'avance*)

- 1) Dans un bol, mélanger ensemble le beurre et la farine, à la fourchette (ou avec le bout des doigts, d'où son nom !).

La sauce marinière

- 1) **Décanter et filtrer le jus de cuisson des moules dans une casserole inoxydable**
- 2) Porter à ébullition et faire réduire rapidement pour obtenir 1 dl 5 de jus seulement
- 3) Lier rapidement, avec tout ou partie du beurre manié, en remuant au fouet jusqu'à la reprise de l'ébullition, pour obtenir un velouté **à peine nappant** (*il doit à peine recouvrir le dos d'une cuillère*), (*selon la qualité de la farine, la moitié du beurre manié pourrait suffire et il est donc prudent d'effectuer cette liaison en plusieurs fois*)
- 4) Ajouter le beurre (ferme et préalablement coupé en petits dés) par petites parties dans la sauce en remuant avec un fouet jusqu'à la fonte totale du beurre. **Attention ! Cette sauce ne doit pas bouillir (risque de dissociation).**
- 5) Au dernier moment, adjoindre la moitié du reste de persil haché dans la sauce et mélanger

Dressage

- 1) Dresser les moules (bien chaudes) en dôme (assiettes ou légumiers)
- 2) **Si possible**, débarrasser de leur coquille supérieure les moules se trouvant sur le dessus.
- 3) Napper le tout avec la sauce marinière (1 dl par personne). (*Nota : On peut aussi mélanger les moules avec la sauce avant dressage en gardant un peu de sauce pour le nappage final*)
- 4) Servir aussitôt