

MOULES À LA BIÈRE

Août 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 Kg de moules de bouchot (ou 3 litres)
- ★ 3 échalotes (90 g)
- ★ 25 cl de bière brune (Chimay, Leffe, Pelfort,...)
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 25 g de beurre
- ★ 4 brins de persil
- ★ 50 g de crème fraîche épaisse
- ★ 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- ★ Poivre moulu

Ustensiles : Faitout, Araignée, Jatte, Chinois, 4 cassolettes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 8,70 € (Soit 2,18 € par personne)



Recette :

Nettoyer les moules à l'eau courante, gratter les coquillages qui adhèrent à la coquille et retirer le byssus (barbe); jeter les moules qui restent ouvertes. Peler les échalotes et les émincer finement. Ciseler finement le persil. Effeuille la côte de céleri (Réserver quelques feuilles) et la couper perpendiculairement à son axe en tronçons de 5 mm de large.

Faire fondre le beurre dans un faitout à feu doux, ajouter les échalotes et le céleri et faire suer 3 minutes en tournant. Incorporer la bière, porter à ébullition et laisser réduire à feu mi-vif durant 5 minutes. Ajouter les moules, saupoudrer de gingembre et cuire 8 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement. Égoutter les moules avec une araignée. Récupérer le jus de cuisson dans une jatte.

Rincer rapidement le faitout et passer le jus de cuisson au-dessus à l'aide d'un chinois, incorporer la crème, poivrer et faire réduire de moitié. Ajouter les moules, le persil ciselé, donner un bouillon et servir aussitôt dans 4 cassolettes individuelles en décorant de feuilles de céleri.

Boisson :

Un Sauvignon de Touraine servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.