

Trois recettes autour des moules de Camargue

Brochette de moules frites sauce aïoli



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les moules : 2 litres de moules de Carteau, 1dl de vin blanc

Pour la panure : 1 cuillère à soupe de farine, 2 œufs, 100g de chapelure, huile de friture

Pour l'aïoli :

1 pomme de terre cuite en robe des champs, 6 gousses d'ail, 1 œuf dur, 3dl d'huile d'olive, sel

Les moules : Dans une grosse casserole, verser les moules et le verre de vin blanc.

Placer sur feu vif 2 à 3mn sans couvrir et stopper lorsque les moules sont ouvertes.

Décortiquer les moules, réserver le jus pour une autre préparation.

Rouler les moules dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Réserver.

L'aïoli : Mixer l'œuf dur, l'ail et la pomme de terre et monter doucement cette purée en versant l'huile d'olive en filet.

Dressage : Remplir des coupelles avec l'aïoli. Frire les moules panées dans un bain d'huile à 180°.

Lorsqu'elles sont dorées et croustillantes les piquer trois par trois sur des piques en bambou pour que chaque convive trempe sa brochette dans l'aïoli.

Moules farcies



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les moules : 2kg de moules de Carteau

Pour le beurre de persil : 2 belles bottes de persil plat, 250g de beurre, 100g de pain de mie frais, 100g d'amandes, 10 gousses d'ail, 1 trait de Pastis, sel, piment d'Espelette.

Les moules : Ouvrir les coquillages dans une cocotte couverte avec un verre d'eau.

Les décoquiller et laver les coquilles.

Replacer la chair des coquillages dans leur coquille et les ranger dans des plats à gratin.

Le beurre : Mixer finement tous les ingrédients.

Remplir généreusement les coquilles garnies de coquillages de ce beurre et cuire au four 5 à 8 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien gratinées. Servir aussitôt.

Soupe de moules



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les moules :

*1 litre de moules de Carteau, 1dl de vin blanc, 1dl Martini blanc, huile d'olive,
1 cuillère de concentré de tomate, 1 gros oignon, 2 fenouils, 4 tomates, le zeste d'une orange taillé en
fine julienne, 200g de pâtes style macaroni, assaisonnement, 1 pincée de safran*

Laver et retirer la barbe des moules. Les ouvrir dans une casserole avec le vin blanc.
Dès qu'elles s'entrouvrent, le retirer et les décortiquer.
Réserver la chair. Jeter les coquilles. Filtrer le jus de cuisson.

Eplucher et laver l'oignon, les fenouils et l'ail. Les couper en dés de 5mm.
Retirer la peau et les pépins des tomates. Couper la chair restante en dés de 5mm.

Dans une cocotte faire suer l'oignon, le fenouil et l'ail avec un filet d'huile d'olive.
Ajouter le safran et le concentré de tomate, puis le Martini blanc et les zestes d'orange.
Compléter avec le jus de moule et 1,5 litre d'eau. Vérifier que la soupe de soit pas trop salée, sinon
ajouter un peu d'eau. Cuire 10mn puis ajouter les dés de tomate.
Cuire encore 5mn et ajouter alors des pâtes. Couper le feu et laisser les pâtes cuire en se gorgeant de
saveurs hors du feu. Avant de servir la soupe ni froide, ni trop chaude ajouter la chair des moules.