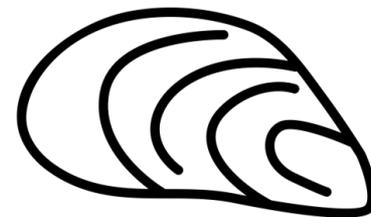


Pige de mise en ligne

— *CNC*

H O P
S C O
T C H



— *Campagne Démotivateur food*

H O P
S C O
T C H

Espace dédié

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDÉOS Rechercher une recette

DÉCOUVREZ LES Recettes #NOUVELLEVAGUE

Cnc
COMITÉ NATIONAL DE
LA CONCHYLICULTURE

f i

DÉCOUVREZ LES RECETTES #NOUVELLEVAGUE

Pour vous, la moule se dévoile. Attention, vous pourriez en re-tomber amoureux.

[Plus de détails](#)

C'est La Moule à la plage ... Prenez un bol d'air frais avec les papillotes de moules à la thaïlandaise !
Des moules en papillotes, c'est délicieux ! Apportez-y un peu de piquant avec cette version à la façon Thai, avec de la pâte de curry, du lait de coco, de la coriandre, des germes de soja... Pour réaliser la recette, suivez le...
Par Salim B. il y a 20 heures

Moule Rise Kingdom ! Découvrez la recette des moules en éclade, un feu de joie qui vous rappellera les vacances !
Amateurs de feu de joie, découvrez comment préparer une éclade de moules, fumées aux aiguilles de pins ! Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous : Moule Rise Kingdom : Eclade de Moule aux aiguilles de pins ...
Par Salim B. il y a 3 jours

L'hymne à la moule... Pour changer des frites, gratinez vos moules à la sauce Dynamite !
Les moules gratinées c'est si bon, et si rapide à préparer, qu'on en oublierait presque l'indérônable moule frite ! Si vous aimez les moules et que vous souhaitez leur donner un second souffle, pourquoi ne pas essayer de le...
Par Myriam D. il y a 5 jours

Espace mis à jour au fur et à mesure des publications des recettes.

Planning :

- L'hymne à la Moule le 27.09
Vidéo + article
- Moule Rise Kingdom le 28.09
Article
- C'est la moule à la plage le 1.10
Article
- Les 3 moules-squetaires le 3.10
Article
- Moules sentimentales le 5.10
Article
- Moule run the world le 6.10
Vidéo + article
- Fly me to the moule le 13.10
Vidéo + article
- Moule & the gang le 21.10
Vidéo + article

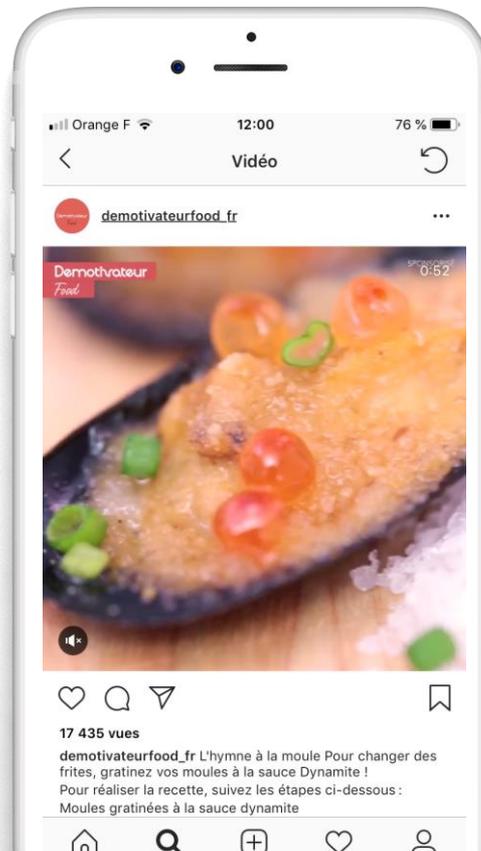
<https://www.demotivateur.fr/partenaire/cnc>

— Recette 1, L'hymne à la moule

Post Facebook



Post Instagram



Recette 1, L'hymne à la moule

Stories Instagram



Recette 1, L'hymne à la moule

Article Démotivateur

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDÉOS Rechercher une recette

L'hymne à la moule... Pour changer des frites, gratinez vos moules à la sauce Dynamite !

Par Mylène D. il y a 5 jours

18 Partages Partager sur Facebook s'inscrire sur Pinterest CNC

Les moules gratinées c'est si bon, et si rapide à préparer, qu'on en oublierait presque l'indétrônable moule frite !

Si vous aimez les moules et que vous souhaitez leur donner un second souffle, pourquoi ne pas essayer de les gratiner. Les moules sont préparées dans une sauce à base de mayonnaise, de sauce piquante, de soja ou encore de citron pour atteindre un équilibre parfait entre douceur, piquant et acidité ! Autant profiter des dernières moules de la saison !

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :

L'hymne à la moule : Moules gratinées à la sauce dynamite

Ingrédients :

- 20 moules
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à café de sauce piquante

Rejoignez Demotivateur sur Instagram

Suivez

DERNIERS ARTICLES

Où manger de bonnes galettes en Bretagne... et en Normandie !

Impressionnez vos convives avec un cocktail bluffant et facile à réaliser à l'ananas et aux fruits de la mer

<https://www.demotivateur.fr/food/gratinez-vos-moules-pour-changer-des-frites-14461>

Orange F 13:58 73 % demotivateur.fr

Les Moules Gratinées... Pour changer des frites, gratinez vos moules à la sauce Dynamite !

Par Demotivateur avec - CNC

Les moules gratinées c'est si bon, et si rapide à préparer, qu'on en oublierait presque l'indétrônable moule frite!

Si vous aimez les moules et que vous souhaitez leur donner un second souffle, pourquoi ne pas essayer de les gratiner. Les moules sont préparées dans une sauce à base de mayonnaise, de sauce piquante, de soja ou encore de citron pour atteindre un équilibre parfait entre douceur, piquant et acidité ! Autant profiter des dernières moules de la saison!

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :

Partager sur Facebook

— *Campagne Facebook & Instagram*

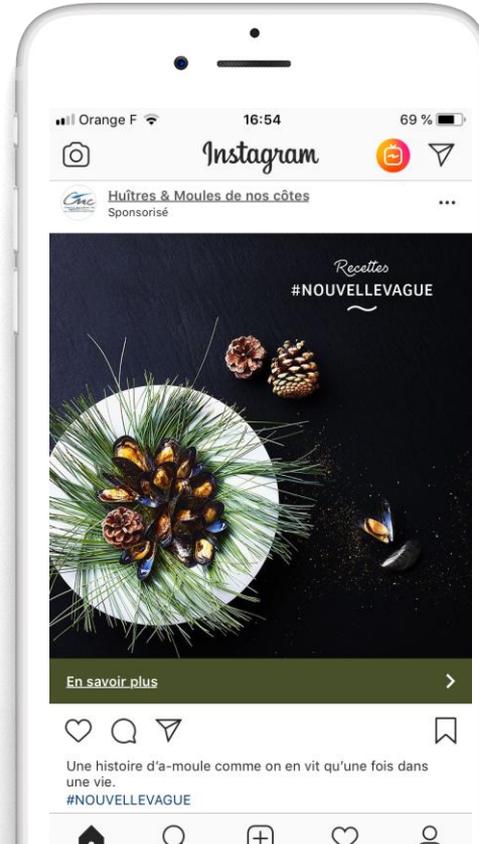
H O P
S C O
T C H

Recette 1, Moule Rise Kingdom

Post Facebook



Post Instagram



— Recette 2, C'est la moule à la plage

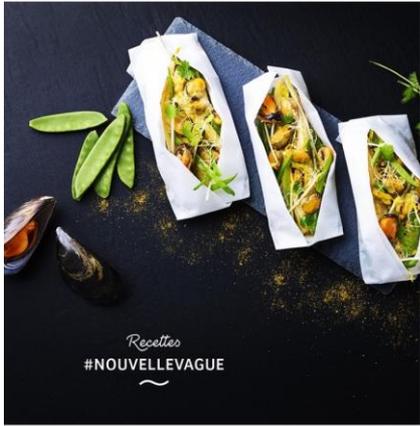
Post Facebook



Orange F 12:28 73%

CMC Huîtres & Moules de nos côtes
Sponsorisé (démonstration)

Ça sent bon les vacances dans votre cuisine.
Découvrez plus de recettes #NOUVELLEVAGUE :
<https://bit.ly/2DUETwv>

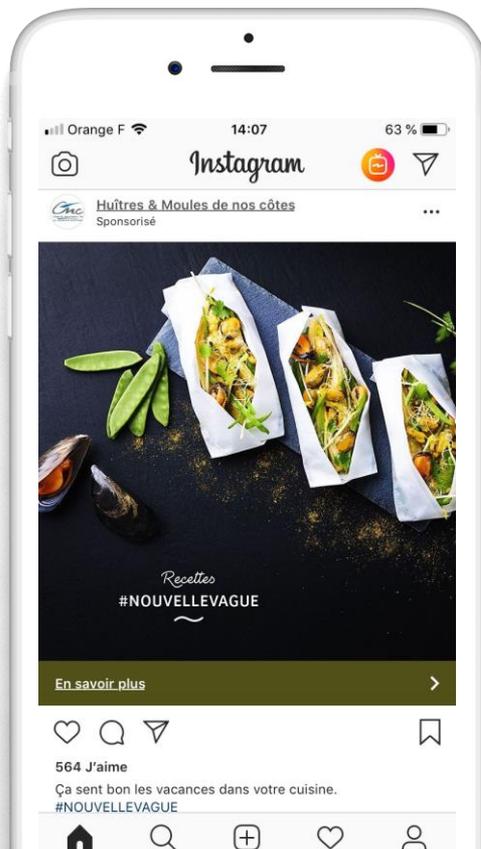


Recettes
#NOUVELLEVAGUE

Huîtres & Moules de nos côtes
Organisme communautaire [En savoir plus](#)

👍👍👍 93 1 commentaire 12 partages

Post Instagram



Orange F 14:07 63%

Instagram

CMC Huîtres & Moules de nos côtes
Sponsorisé



Recettes
#NOUVELLEVAGUE

[En savoir plus](#)

564 J'aime

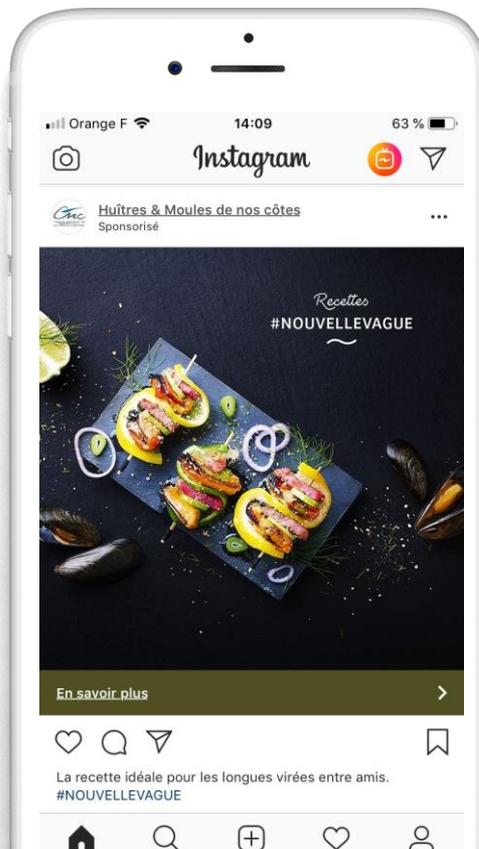
Ça sent bon les vacances dans votre cuisine.
#NOUVELLEVAGUE

Recette 3, Les 3 moules-squetaires

Post Facebook



Post Instagram

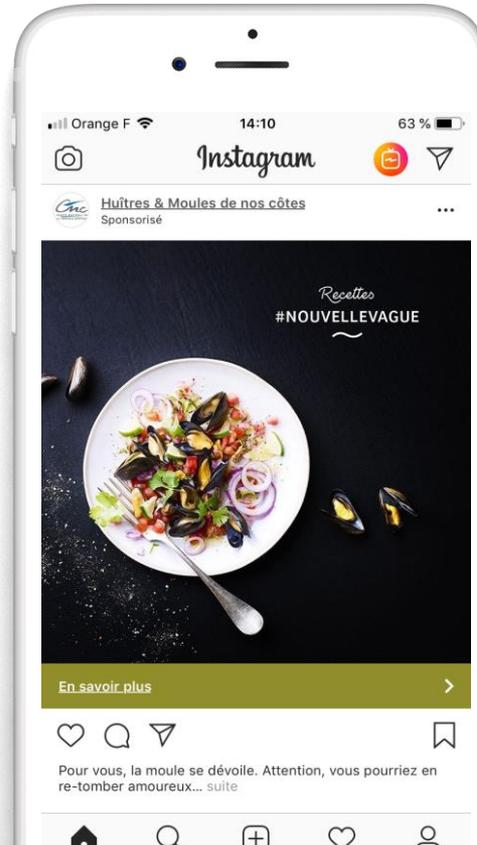


Recette 4, Moules sentimentales

Post Facebook



Post Instagram

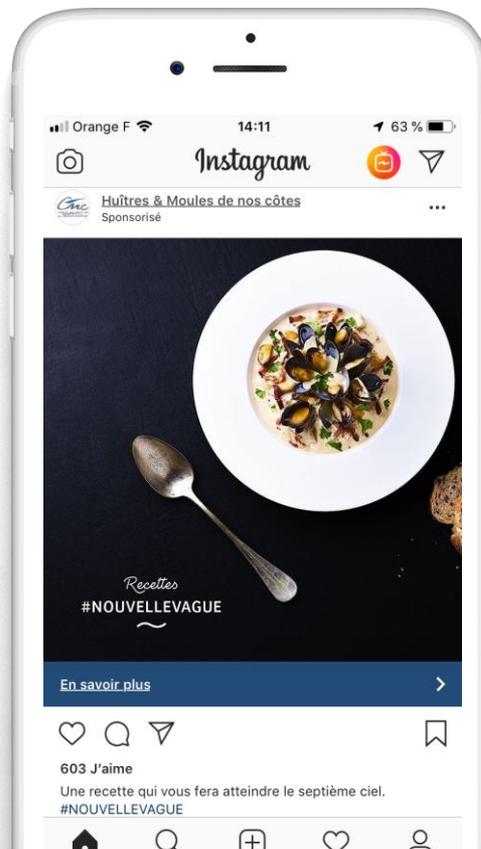


Recette 5, Fly me to the moule

Post Facebook

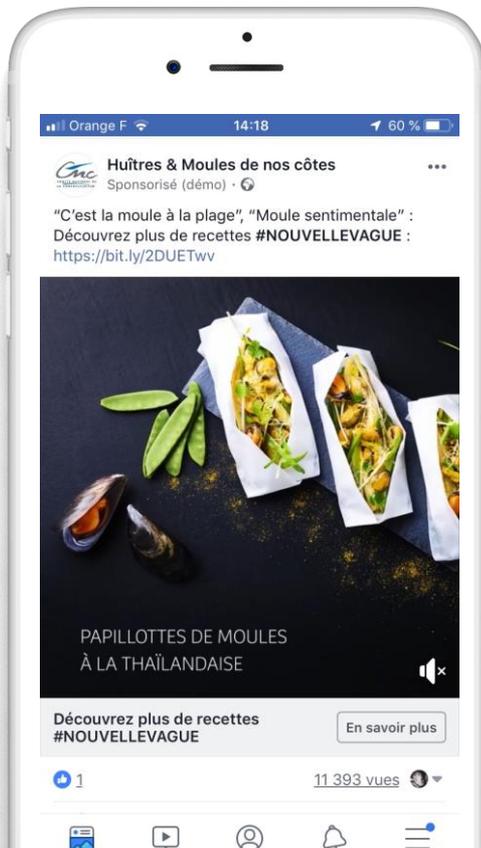


Post Instagram



Le motion

Post Facebook



Post Instagram

