

# LES 3 Moules -SQUETAIRES



Conception : Agence heouen  
© Photo Julie Michali

Brochettes de Moules

**#NOUVELLEVAGUE**





# Brochettes de Moules

— POUR 6 PERSONNES —

## Ingrédients :

- 3,2 kg de moules (4 litres)
- 150 g de poitrine fumée
- 1 branche de fenouil
- 2 citrons
- 1 bouquet garni
- 1 échalote
- 1 cuil. à soupe de graines de fenouil
- 15 cl de vin blanc sec
- 3 cuil. à soupe de chapelure
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation :

Pour commencer, nettoyez soigneusement les moules et passez les plusieurs fois dans de l'eau froide avant de les cuisiner.

Ensuite, pelez et hachez l'échalote et le fenouil. Réservez.

Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans un faitout. Mettez-y à revenir le hachis de fenouil et d'échalote en remuant. Ajoutez les moules, le bouquet garni et versez le vin blanc. Salez, poivrez et mélangez. Couvrez et faites cuire jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes. Sortez-les du faitout avec une écumoire et laissez refroidir.

En attendant, coupez la poitrine fumée en fines lamelles et préchauffez le four à th 7 (210°).

Décoquillez les moules refroidies, puis piquez-les sur des brochettes en les alternant de temps en temps avec une lamelle de poitrine fumée.

Posez les brochettes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et arrosez-les du reste d'huile d'olive, saupoudrez-les de chapelure et de graines de fenouil.

Enfournez pour 10 min. Servez très chaud avec des quartiers de citron.



#NOUVELLEVAGUE

