

Moule RISE KINGDOM



Conception : Agence Heuven
© Photo Julie Wechall

Éclade de Moules aux aiguilles de pins

#NOUVELLEVAGUE





Éclade de Moules aux aiguilles de pins

— POUR 6 PERSONNES —

Ingédients :

- 2 kg de moules fraîches
- Épines de pin
- Feuilles de laurier (ou bouquet garni)
- Une planche

Préparation :

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

Ensuite, disposer les moules sur la planche : c'est la partie la plus délicate de la recette, il faut faire tenir les moules sur leurs fentes.

Démarrer en faisant une étoile (4 moules) pour ensuite constituer une spirale en tournant autour du centre.

Ensuite, disposer délicatement (sans abîmer la spirale) un tapis d'épines de pin d'environ 5 cm sur les moules. Mettre les feuilles de laurier. Remettre une couche d'épines de pin (10 cm).

Mettre la planche dans un endroit dégagé et allumer les épines de pin à l'aide d'une allumette. Une fois les épines consommées, souffler les cendres à l'aide d'un soufflet.

Vous pouvez déguster l'éclade avec des tartines de beurre salé.



#NOUVELLEVAGUE

