

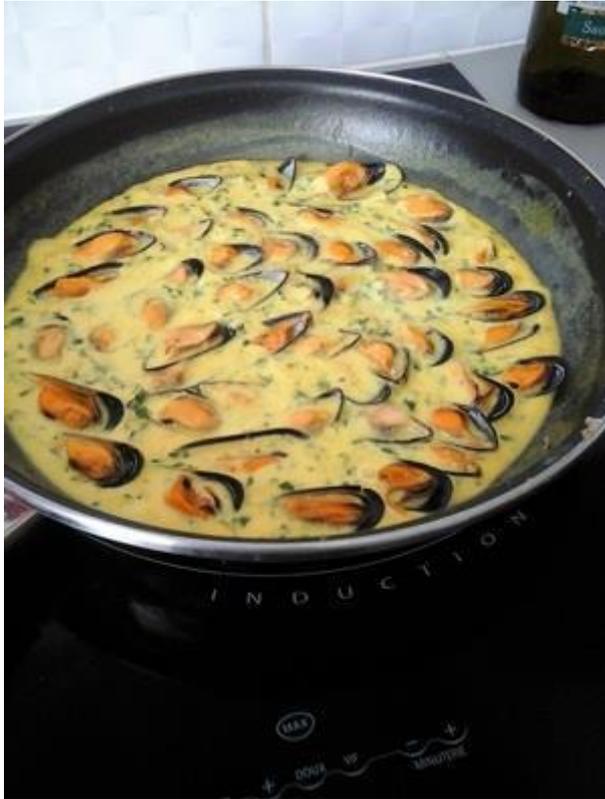
Hapje

Mouclade charentaise

Door

Peter en Thierry op 13/09/2021

Foto



La traditionnelle mouclade, agrémentée d'une touche de Pineau blanc. Pour changer des moules frites traditionnelles mais tout autant délicieuses!

Ingédients

- 4 kg de moules
- 25 cl de vin blanc - sec
- 10 cl de pineau blanc
- 4 échalotes
- 1 botte de persil - frais
- thym
- laurier
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 50 cl de crème fraîche - épaisse
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de curry
- sel et poivre

Préparation

1

Grattez et rincez les moules (ici des moules de Bouchot). Dans un grand faitout, versez le vin blanc, le Pineau, l'ail pelé et écrasé, 1 demi bouquet de persil, le thym et le laurier. Versez les moules et laissez-les s'ouvrir à couvert, en les remuant de bas en haut pour qu'elles cuisent à l'identique.

2

Préparation de la sauce mouclade : filtrez le jus de cuisson des moules. Dans une casserole, ou un plat à paëlla, ou une grande poêle, faites revenir les échalotes coupées finement dans le beurre, incorporez petit à petit le jus de moules.

3

Dans un bol, mélangez les 3 jaunes d'œufs avec la crème fraîche, le curry et versez sur le jus de cuisson filtré. Ciselez l'autre 1/2 bouquet de persil et versez dans la sauce. Mélangez bien en ajoutant le curry (commencez par 1 cuillère à café et plus selon votre goût). Ajoutez sel et poivre.

4

Présentation : retirez une des 2 coquilles des moules. Soit vous les ajoutez dans le plat ou vous avez fait la sauce et servez à table ; soit vous les rangez dans un grand plat allant au four, vous versez la sauce dessus et passez le plat au grill 5 minutes, juste avant de servir.

5

Servez avec des frites ou du riz.

Mouclade Charentaise



De traditionele mouclade, versierd met een vleugje witte Pineau. Om traditionele maar even heerlijke gebakken mosselen te veranderen!

Ingrediënten

- 4 kg mosselen
- 25 cl witte wijn - droog
- 10 cl witte pineau
- 4 sjalotten
- 1 bos peterselie - vers • tijm
- laurier
- 1 teentje knoflook
- 50 g boter
- 50 cl verse room - dik
- 3 eidooiers
- 1 theelepel curry
- zout en peper

Vorbereiding

1

Schraap en spoel de mosselen (hier Bouchot mosselen). Giet in een grote pot de witte wijn, pineau, gepelde en geplette knoflook, 1 halve bos peterselie, tijm en laurier. Giet de mosselen en laat ze bedekt opengaan, roer ze van onder naar boven zodat ze identiek koken.

2

Bereiding van de moucladesaus: filtreer het kooksap van de mosselen. Bak in een pan, of een paellagerecht of een grote pan, de fijngesneden sjalotten in de boter, voeg geleidelijk het sap van de mosselen toe.

3

Meng in een kom de 3 eidooiers met de verse room, curry en giet over het gefilterde kooksap. Beit de andere 1/2 bos peterselie en giet in de saus. Meng goed door de curry toe te voegen (begin met 1 theelepel en meer volgens je smaak). Voeg zout en peper toe.

4

Presentatie: verwijder een van de 2 schelpen uit de mallen. Of je voegt ze toe aan het gerecht of je hebt de saus gemaakt en serveer aan tafel; of je bewaart ze in een grote ovenschaal, giet de saus erover en grill de schaal 5 minuten, net voor het serveren.

5

Serveer met friet of rijst.