

Mouclade « à ma façon »

Pour 4 personnes :

- 2,5 Kg à 3 Kg de Moules, - 2 verres de vin blanc
- 2 jaunes d'œufs, - 30 gr de beurre,
- 3 échalotes, - 25 cl de crème épaisse,
- bouquet garni, - sel et poivre du moulin

1. Gratter le laver les moules, mettre le beurre dans la cocotte + échalotes émincées, faire blondir puis ajouter le vin blanc (1 verre), le bouquet garni, les moules, rajouter le reste de vin blanc, couvrir et porter à feu vif.
2. Dès que la vapeur commence à s'échapper du couvercle, ôter le puis secouer les moules (pour les retourner), retirez-les dès qu'elles s'ouvrent.
3. Garder les coquilles contenant de la chair, et rangez-les dans un plat à gratin.
4. Dans un bol, mélangez la crème, les jaunes d'œufs, 3 c à s de jus des moules, rajouter ce mélange dans le jus de cuisson des moules, faire épaissir la sauce 5 mn à feu doux, puis répartir la sauce sur les coquilles réservées, passer le plat sous le grill chaud pour gratiner la surface, parsemer de persil avant de servir.

« La « Mouclade » est un plat à base de moules, son origine est Saintongeaise (Charente-Maritime), aux moules de Bouchot.

D'autres régions sur les côtes Atlantiques et Méditerranéennes de la France ont repris ou modifié la recette originale, on parle ainsi également de « Mouclade Bretonne » (cidre), Sétoise (Farcie), Fourasine (Curry). Le mot « Mouclade » provient du Saintongeais « moucle » qui signifie moule.

La Mouclade Charentaise ou Saintongeaise se prépare avec des échalotes, beurre de Charente, jaune d'œufs, Pineau, ou vin blanc, ail, bouquet garni, safran et crème fraîche ».

