

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

MOULES NATURES



1 tasse d'eau

1 paquet de moules

Bien rincer les moules à l'eau froide, cela fait en sorte que la moule se referme. Retirer celles qui sont restées entre ouvertes et vous pouvez les cogner ensemble pour vérifier si elles se referment. Si elles restent ouvertes, jeter les pour éviter toute contamination.

Dans un chaudron mettre l'eau et les moules, couvrir et chauffer à feu maximum.

Dès que vous verrez de la vapeur sortir du couvert, les moules seront en principe ouvertes et prêtes à manger. Cela peut prendre 5 à 10 minutes selon la quantité et la grandeur de votre chaudron.

Pour un puriste, vous pourrez les manger nature ou les ajouter à vos recettes.

Il ne faut pas être intimidé par ce mollusque qui est d'une grande facilité à cuisiner. Il faut tout simplement être bien certain de la fraîcheur. À la base de cette recette, vous pourrez ajouter du vin, de bouillon, des échalotes etc...

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM