



# Les Moules en apéritif : Vinaigre ou Curry

**Ingrédients** pour 4 personnes

**Moules au vinaigre :** ● 1 l de moules cuites ● vinaigre d'alcool blanc ● 1 oignon

**Moules au curry :** ● 1 l de moules cuites ● 1 tasse de jus de cuisson de moules ● 3 cuillères à soupe de crème fraîche ● 1 cuillère à café de curry

## Moules au vinaigre :

- Une fois les moules cuites, enlevez les coquilles, et coupez l'oignon en cube. Mettez-les dans un bocal. Remplissez le bocal avec le vinaigre.
- Laissez mariner 2 jours au réfrigérateur.
- Servez à l'apéritif, avec de la sauce béarnaise.

## Moules au curry :

- Une fois les moules cuites, enlevez les coquilles et réservez. Faites chauffer le jus de cuisson, ajoutez la crème et le curry. Portez à ébullition.
- Disposez les moules dans des cuillères ou dans des bouchées de pâte feuilletée puis nappez de sauce. Servez tiède !

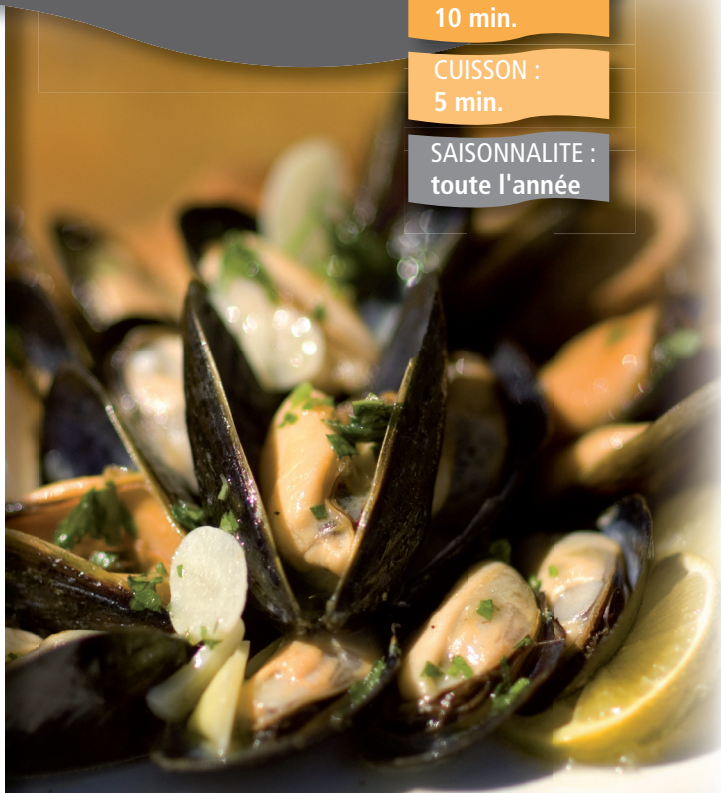
DIFFICULTÉ :



PRÉPARATION :  
10 min.

CUISSON :  
5 min.

SAISONNALITÉ :  
toute l'année



## La recette minute !

Rincez les moules. Faites-les s'ouvrir avec quelques brins d'estragon sur la plancha bien chaude et légèrement huilée. Au moment de servir ajoutez un filet d'huile d'olive.

## Que boire avec ?

Crémant d'Alsace ou  
Pinot Blanc d'Alsace

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Les moules de Bouchot, un régal à part



## Une question de culture

- La culture sur bouchots est une technique d'élevage sur pieux, placés sur l'estran ou zone de marnage telle que la baie du Mont Saint-Michel, où les marées sont parmi les plus fortes au monde. Les moules ainsi élevées sont très résistantes et de qualité supérieure.

## Comment ça marche

- En février, des cordes de fibres naturelles de coco sont tendues sur la Côte Atlantique, sur les lieux de reproduction des moules. Les larves, transportées par le courant, développent des minuscules filaments et viennent s'accrocher à ces collecteurs.



## L'élevage sur Bouchot :

- Les cordes sont ensuite transportées en baie du Mont Saint-Michel où elles sont déposées sur des installations de pieux de grossissement afin de les protéger de tout parasite.

## Bon à savoir :

En entrée, comptez 1 à 1,5 l de moules pour 4 personnes

En plat principal, comptez 1 à 1,5 l par personne.



## Précieuses herbes à moules:

Ce mélange de légumes et d'aromates permet de laisser s'ouvrir les moules dans une préparation odorante. Il suffit d'ajouter le sachet en début de cuisson après une première ébullition.

## La saveur fruitée des vins d'Alsace ...

Les vins d'Alsace, fruités et délicats, exaltent la saveur iodée des moules.



[www.VinsAlsace.com](http://www.VinsAlsace.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.