



MOULES EN PICKLES

INGRÉDIENTS

- 3 litres de moules de bouchot
- 2 carottes
- un gros oignon
- quelques grains de poivre
- 2 à 3 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- une pointe de poivre de Cayenne
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin ou de cidre
- 4 cuillerées à soupe d'huile
- Sel
- thym et laurier

TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN

TEMPS DE MACÉRATION : 10/12H

PRÉPARATION

Nettoyez et grattez bien les moules.
Lavez-les soigneusement.

Faites-les ouvrir dans une grande marmite, avec du sel, le poivre de Cayenne et le bouquet garni.
Sortez-les de la casserole.

Filtrez le liquide rendu par les moules et mettez-le à refroidir.

Sortez les moules de leurs coquilles et déposez-les dans une terrine.

Ajoutez les carottes et oignon épluchés et coupés en rondelles très fines, les aromates.

A part, mélangez le vinaigre, l'huile et un demi-verre du liquide de cuisson des moules.

Versez le tout dans la terrine, remuez doucement et laissez macérer, au frais, 10 à 12 heures, en mélangeant de temps en temps.

Présentez les moules dans des plats individuels ou des rapiers, en les arrosant d'un peu du liquide de macération.