

Éclade de moules

Accompagné par des amis, commencer la recette par une balade à bicyclette sur des petits chemins où vous pourrez ramasser des aiguilles de pins sèches et fixer le tout sur les porte-bagages.

Puis mettre chaque convive à la tâche pour dresser sa portion (environ 750 gr), le but étant de bien aligner les moules sur une planche de bois et bien serrer les unes contre les autres.

Les mollusques doivent être disposés à la verticale et dans le bon sens pour éviter qu'au cours de la cuisson ils ne se remplissent de cendres.



Après avoir disposé sur le sol toutes les planches, étaler dessus les aiguilles de pins en quantité suffisante et allumer le feu.

Activer le feu avec un calendrier rigide et si besoin remettre des aiguilles de pins puis éventez d'un bon coup pour faire envoler les dernières braises avant que chacun récupère sa planche avec précaution.

Il ne reste plus qu'à déguster avec une bonne tartine de pain beurrée et un verre de vin blanc frais.

Recette proposée par Gaby.

Mots-clés :