

Moules en escabèche au Prémices d'avril

Les moules et puis les Belges, les Belges et puis les moules. Alors les moules et le Prémices d'avril, c'est une façon de clamer notre amour avoué à la Belgique!

4 portions

Préparation : 30 minutes

Temps de repos : 6 heures

Cuisson : 5 minutes



Ingrédients

- 1 kg de moules
- 1 échalote sèche hachée
- 150 ml de Prémices d'avril
- 1 échalote sèche ciselée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 tomate épépinée et coupée en petits dés
- 100 g de fenouil coupé en petits dés
- 100 g de céleri coupé en petits dés
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 15 ml de sirop d'érable foncé
- 200 ml d'huile d'olive
- Paprika fumé
- Sel et poivre

Préparation

01 - Laver et trier les moules.

02 - Dans une casserole, porter à ébullition le Prémices d'avril et l'échalote. Ajouter les moules, couvrir et cuire environ 3 minutes (jusqu'à ce que les moules soient ouvertes). Retirer du feu.

03 - Décortiquer les moules et réserver environ 100 ml du jus de cuisson. Dans un bol, mélanger les moules, l'échalote, l'ail, la tomate, le fenouil et le céleri.

04 - Porter à ébullition le vinaigre de cidre, le sirop d'érable, l'huile d'olive et le jus de cuisson. Verser la préparation chaude sur les moules et les légumes. Assaisonner avec le paprika fumé, le sel et le poivre.

NOTES DU CHEF

Servir avec du pain grillé en entrée ou directement dans les coquilles de moules à l'apéritif.