

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



## MOULES FARCIES

ACCOMPAGNÉES DE SON CHÂTEAU DE  
L'HYVERNIÈRE MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR  
LIE 2016

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



**NICOLAS**



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

Préparation : 20min  
Cuisson : 10min

Niveau : Facile  
Budget : Moyen

## POUR 8 PERSONNES

- Moules d'Espagne : 2.4kg
- Echalotes : 80g
- Vin blanc : 8cl
- Beurre : 300g
- Persil : 40g
- Ail : 20g
- Mie de pain : 40g
- Chapelure : 160g
- Poivre blanc : 2g
- Gros sel : 500g

• Gratter et laver les moules dans plusieurs eaux, préparer les légumes, éplucher, laver.

• Ciseler les échalotes finement, réserver pour le beurre, hacher le persil, l'ail.

• Préparer un beurre d'escargots, mélanger au beurre en pommade, persil, ail, échalotes et mie de pain.

• Ouvrir les moules dans une grande casserole avec échalotes, vin blanc et poivre.

• Cuire en plein feu à couvert 5 à 6 minutes en remuant fréquemment. Retirer du feu quand elles sont ouvertes, égoutter et refroidir rapidement.

• Décortiquer les moules, une à une, remplir la coquille sans le nerf, avec à l'intérieur une moule, le beurre d'escargots avec une spatule métallique, puis saupoudrer la chapelure sur l'ensemble des coquillages.

• Gratiner les moules à four vif 5 minutes, disposées dans des assiettes ou des petits plats garnis de gros sel pour les stabiliser.

Servir très chaud.



Imprimé sur papier **perc**, issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE 2016

AOP MUSCADET S&M SUR LIE  
Bien typé minéral, fleurs  
blanches et menthol.  
Belle fraîcheur avec des  
notes iodées.

**Pourquoi cette alliance ?**  
La minéralité et le fruité  
du vin sont exacerbés par  
le côté iodé de la moule.

Retrouvez toutes les recettes  
de Nicolas sur **recettes.**  
**nicolas.com**



#### Le petit plus de...

**Léa Leport apprentie en première année de BTS Option B Génie  
Culinaire et arts de la table (EPMT).**

« Ajouter des bris de noisettes avec la chapelure pour plus de  
craquant ».