

## SOUPE DE MOULES AUX POMMES DE TERRE

---

### INGREDIENTS pour 6 personnes :

- MOULES :1 KG
- 3 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 1 echalotte
- 1 blanc de poireau
- une branche de celeri
- de l'oseille
- du persil
- du thym et laurier
- 1 citron
- 1 jaune d'oeuf
- du beurre
- sel et poivre



### LES DIFFERENTES ETAPES DE LA RECETTE :

Je vous conseille d'utiliser des petites moules , commencer tout d'abord par les rincer puis déposer les dans un faitout avec le thym le laurier et du jus de citron, mettre a feu vif,

une fois que les moules sont ouvertes égoutter les et retirer leurs coquilles (ne jetez pas l'eau de cuisson !!!!) réservez les au chaud dans un saladier en les laissant baigner dans du jus de cuisson,

verser un litre d'eau dans l'eau de cuisson des moules émincer l'échalotte et l'oignon et le blanc de poireaux ,ainsi que la branche de celeri ,épocher laver et couper en morceaux les pommes de terre ,ajouter le tout dans le faitout et faire cuire a feu doux pendant une vingtaine de minutes ,avant de mixer , poiver et saler a votre goût , rajouter un jaune d'oeuf pour faire le liant et réserver au chaud ,

faire fondre le beurre et ajouter l'oseille ciselée:incorporer le tout dans la soupe avec les moules et du persil ,mélanger bien et server bien chaud !!!!

bon appetit !!!!

## MOULES FARCIES

---

### INGREDIENTS pour 8 personnes :

**3 KGS DE MOULES**

**4 GOUSSES D'AIL**

**PERSIL**

**UN CITRON**

**300 GR DE BEURRE**



### LES DIFFERENTES ETAPES DE LA RECETTE :

Eplucher l'ail et hachez le très fin avec un brin de persil lavé et épongé .Mélangez intimement ce hachis au beurre et salez.

Grattez et ébarbez les moules puis lavez les sous l'eau courante. Faites les ouvrir dans un soupçon d'huile, éliminer la coquille du dessus et farcissez les moules avec votre beurre aromatisé .rangez les dans un plat au four et mettez les a gratiner deux a trois minutes sous le grill

# TARTE AUX MOULES



**INGREDIENTS pour 8 personnes :**  
**MOULES :2 KGS**  
**CHAMPIGNON DE PARIS :1 KG**  
**3OEUFS**  
**60 GRS DE BEURRE**  
**40CL DE CREME FRAICHE LIQUIDE**  
**1 OIGNON**  
**1 ECHALOTTE**  
**UNE DOSETTE DE SAFRAN**  
**1 BOTTE DE PERSIL**  
**2 CUILLERE A SOUPE D'HUILE D'OLIVES**  
**SEL POIVRE**  
**POUR LA PATE BRISEE :**  
**400 GRS DE FARINE TAMISEE**  
**4 JAUNES D'ŒUFS**  
**250 GRS DE BEURRE**

**1 PINCEE DE SEL**

## **LES DIFFERENTES ETAPES DE LA RECETTE :**

Laisser le beurre a température ambiante pendant 1 heure

Préparer la pate Brisée : verser la farine en fontaine dans un récipient .couper le beurre en morceaux et disposer le au centre, ainsi que les jaunes d'œufs et le sel. Mélanger rapidement et incorporer la farine afin d'obtenir une pate grossière, prélever des petites quantités de cette pate et frotter les entre vos mains afin d'obtenir du sable, quant toute la pate est sablée roulez la en boule et laisser la reposer pendant 30 min minimum, puis étaler la pate pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ et foncer en le moule a tarte

Préparer la tarte aux moules :

Nettoyer les moules .pelez les moules, pelez l'oignon et hacher les échalotes, battez les œufs et ciseler le persil .dans une casserole faire cuire l'oignon et faite ouvrir les moules à feu vif .décoquillez les .préchauffer le four à th6 (180°),nettoyer les champignons ,émincer les finement ,dans une poêle fondre le beurre faites les revenir jusqu'à complète évaporation du liquide ajouter l'échalote ,salez et poivrez et laisser refroidir. Dans un saladier mélanger les champignons et les moules, ajouter le persil l'huile d'olives la crème les œufs battus et le safran .poivrez

Étaler la pate, garnissez en un moule a tarte beurré, piquez le fond avec une fourchette .verser la préparation aux moules et enfournez 45 à 50 min