

ECLADE DE MOULES



Préparation 2 heures avant la cuisson

Cuisson à l'extérieur

POUR 4 PERSONNES

☑ 2 kg de moules de bouchot

☞ 1 planche en bois

☞ 4 clous

☞ Aiguilles de pin sèches

PREPARATION

1. Deux heures avant la préparation, faites tremper une planche en bois dans de l'eau.
2. Plantez quatre clous en son centre, de manière à soutenir les quatre premières moules que vous disposerez en croix, verticalement, fente vers le bas.
3. Placez les autres moules dans le même sens tout autour, l'ensemble devant former une grande spirale.
4. Recouvrez d'une bonne épaisseur d'aiguilles de pin sèches, et mettez-y le feu (attention, il est indispensable de le faire en extérieur)
5. Une fois les aiguilles consumées, soufflez sur les cendres et dégustez les moules

Dégustez les moules avec **un verre de Colombar**, un vin blanc des Charentes