

Moules marinières au saumon fumé



Temps de préparation: 10 min **Cuisson:** 10 min **Rendement:** 4 entrées ou 2 plats principaux

Ingrédients :

- 1 sac de moules de 1 kg (2 livres), parées et lavées
- 250g (1 paquet) de saumon fumé ou de truite fumée, coupé en dés
- 4 échalotes françaises, hachées
- 75 ml (1/3 tasse) de beurre mou
- 250 ml (1 tasse) de céleri, émincé ou 1 bulbe de fenouil émincé
- 375 ml (1 1/2 tasse) de vin blanc
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine
- Sel et poivre

Préparation :

- Dans une grande casserole, cuire doucement les échalotes françaises dans 30 ml (2 c. à soupe) de beurre environ 2 minutes, sans colorer. Ajouter le céleri ou le fenouil et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes. Verser le vin blanc et porter à ébullition.
- Aux premiers bouillons, ajouter les moules et couvrir. Les cuire à feu élevé jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes, soit environ 5 minutes. Jeter les moules qui sont restées fermées.
- Faire un beurre manié en mélangeant ensemble le reste du beurre et la farine pour obtenir une pâte lisse.
- Retirer les moules et les déposer dans un plat de service chaud en laissant le bouillon dans la casserole. Ajouter peu à peu le beurre manié au bouillon en fouettant.
- Rectifier l'assaisonnement. Verser la sauce sur les moules. Ajouter le saumon fumé et servir.

Astuces moules : **1.** Une façon très pratique de manger les moules consiste à utiliser une moule vide comme pince pour retirer la chair d'une autre moule. Ensuite, avec une plus grande coquille comme cuillère, on déguste le bouillon. Les enfants adorent ça. **2.** Apparemment, il est préférable de conserver le « byssus », qui est le faisceau de filaments des moules qui leur permet de s'accrocher aux rochers ou aux piquets. Le byssus donnerait plus de saveur au bouillon. C'est une question de goût. **3.** Si les moules sont ouvertes avant la cuisson, donnez un petit coup sec sur la coquille entrouverte. Si la moule se referme, c'est parfait, elle est encore vivante. Si elle ne se referme pas, il faut la jeter, c'est signe qu'elle est morte. Et après la cuisson, il faut aussi jeter toutes les moules qui sont restées fermées. **4.** Les moules fraîches se conservent au réfrigérateur jusqu'à trois jours. Idéalement, on les place dans un récipient recouvert d'un linge humide, jamais dans un sac de plastique fermé. Les moules, comme les huîtres, ont besoin de respirer. Référence : Ricardo Cuisine