Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Moules au cidre, crème et poivre noir concassé

Moules au cidre et poivre : voici une recette qui réchauffe sans se compliquer. Des moules mijotées dans un bouillon de cidre vif, relevé d'échalote fondante et d'une touche de crème, donnent une sauce onctueuse qui nappe les coquilles. Le poivre noir entier du Sri Lanka, grossièrement concassé, diffuse une chaleur progressive et des notes boisées qui structurent le plat sans masquer la finesse des moules. À servir dès la sortie de la marmite, avec du pain croustillant pour saucer et un filet de citron si tu aimes l'acidité. Parfaite pour un dîner convivial entre amis ou en famille, cette recette reste simple, rapide et étonnamment raffinée.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**20 min**	**facile**

Ingrédients

- 2 kg de moules fraîches (nettoyées et grattées)
- 30 cl de cidre brut ou demi-sec
- 200 ml de crème liquide entière
- 2 grosses échalotes, finement ciselées
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat, ciselé
- Le jus d'un demi-citron (facultatif)
- Sel fin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre noir entier

Scanner pour voir le produit

- Poivre noir entier du Sri Lanka (voir dosage)

Préparation

Vérifie les moules: jette celles ouvertes qui ne se referment pas quand tu les tapes. Rince-les plusieurs fois à l’eau froide pour éliminer sable et impuretés.

Concasse le poivre: place 8–12 grains de poivre noir entier du Sri Lanka sur une planche et écrase-les grossièrement au couteau ou avec un pilon pour libérer les arômes.

Dans une grande cocotte, fais fondre le beurre avec l’huile d’olive sur feu moyen. Ajoute les échalotes et fais-les suer 3–4 minutes sans coloration, puis ajoute l’ail 30 secondes.

Ajoute la moitié du poivre concassé et mélange une minute pour le torréfier légèrement sans le brûler.

Verse le cidre, augmente le feu et laisse bouillonner 2 minutes pour évaporer un peu d’alcool puis ajoute les moules. Couvre et laisse cuire 4–6 minutes en secouant la cocotte de temps en temps jusqu’à ce que toutes les moules soient ouvertes.

Retire les moules ouvertes avec une écumoire dans un grand plat chaud et couvre pour conserver la température. Jette celles restées fermées.

Baisse le feu, ajoute la crème au bouillon de cuisson et fais réduire 2–3 minutes jusqu’à obtenir une sauce nappante. Goûte et rectifie le sel. Si la sauce est trop épaisse, rallonge d’un trait d’eau ou un peu de cidre.

Remets les moules dans la cocotte pour les enrober, cisèle le persil et ajoute le jus de citron si utilisé. Donne quelques tours de moulin avec le reste du poivre concassé juste avant de servir pour plus de fraîcheur.

Sers immédiatement dans des assiettes creuses avec beaucoup de sauce et du pain grillé pour saucer.

Le conseil des Épices Curieuses

Utilise un cidre sec pour une belle acidité; choisis un demi-sec si tu veux plus de rondeur. Ne fais pas bouillir la crème trop fort pour éviter qu’elle ne tranche. Concasse le poivre grossièrement pour garder des éclats qui croquent en bouche.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit