Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Moules au cidre, crème et poivre à queue cubèbe

Moules au cidre cubèbe : une recette chaleureuse qui transforme un classique de bistrot en petit bonheur d'automne. Les moules mijotent dans un bouillon léger de cidre et d'échalote, la crème apporte de l'onctuosité tandis que quelques baies de poivre à queue cubèbe, concassées en finition, suffisent à injecter une fraîcheur camphrée et des notes boisées. La chair des moules reste juteuse, le jus réduit devient nappant et parfumé — idéal pour une soirée fraîche entre amis ou en famille. La préparation est simple, rapide et très conviviale : parfaite servie avec du pain grillé ou des frites maison pour tremper dans le jus parfumé.

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

Ingrédients

- 2 kg de moules fraîches, grattées et rincées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 2 échalotes finement ciselées
- 1 gousse d'ail écrasée
- 250 ml de cidre brut
- 150 ml de crème liquide entière ou semi-épaisse
- 1 branche de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 6 baies de poivre à queue cubèbe (voir dosage)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre à queue Cubèbe

Scanner pour voir le produit

- 1 botte de persil plat ciselé
- 1 citron (quartiers) pour servir
- Sel fin

Préparation

Prépare les moules: élimine celles ouvertes qui ne se referment pas, gratte et rince rapidement à l'eau froide. Égoutte bien.

Concasse très légèrement 4 des baies de cubèbe au mortier (grosseur moyenne) et réserve 2 baies entières pour la finition.

Dans une grande poêle ou cocotte à fond épais, chauffe l'huile et le beurre à feu moyen. Ajoute les échalotes et l'ail, fais suer 3–4 minutes sans coloration.

Ajoute le cidre, le thym et le laurier. Porte à frémissement puis laisse réduire 2 minutes pour concentrer les arômes.

Monte le feu, verse les moules dans la cocotte, couvre et laisse cuire 4–6 minutes en remuant une fois, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes.

Retire la cocotte du feu. Récupère les moules ouvertes dans un grand plat en laissant le jus en cocotte. Jette les moules restées fermées.

Filtre le jus si besoin, puis remets-le sur feu doux. Ajoute la crème, ajuste de sel, incorpore les baies de cubèbe concassées et laisse réduire 2–3 minutes jusqu'à consistance nappante.

Remets les moules dans la sauce pour les réchauffer 1 minute, ajoute le persil ciselé, mélange délicatement.

Dresse les moules dans des assiettes creuses, termine avec les 2 baies entières concassées au-dessus et un quartier de citron.

Le conseil des Épices Curieuses

Torréfie les baies 10–15 secondes à sec dans une poêle avant de les concasser pour intensifier les notes boisées. Goûte la sauce avant d'ajouter du sel: le jus des moules peut être déjà salé. Sers avec du pain grillé ou des frites pour profiter du jus.