

J'ai demandé hier à ma puce

" qu'est-ce qui te ferait envie pour un chouette réveillon ? "

elle m'a répondu :

" des escargots et des moules farcies avec après du saumon et des oeufs à la neige en dessert ! "

Vous savez dire non à vos enfants quand ils vous réclament un menu de réveillon pareil ?

et bien moi, non !

même si l'absence de légumes était flagrante pour ce repas un peu... spécial !

et je vous rassure, elle s'est fait plaisir, à fait honneur à tout et était heureuse, que demander de plus ??

## Moules Farcies

Je sais que certains n'aiment pas les escargots farcis, alors pourquoi ne pas essayer les moules farcies ? :-)



( désolé, la photo n'est pas top ! :-)

Tout commence par le beurre, je vais donc vous donner ici une recette validée dans la famille tous les ans depuis ... disons quelques grosses dizaines d'années,

### Ingrédients :

- au moins autant de douzaines de moules d'Espagne que de convives
- 325 g de beurre
- 15 g de sel
- 4 g de poivre
- 35 g de persil haché
- 20 g d'ail
- 10 g d'échalotte

une balance précise est ici sacrément utile, mais pensez si vous n'en avez pas à récupérer dans une cafet quelques dosettes individuelles en papier de sel mais surtout de poivre (le poids est en principe imprimé dessus, et il est précis)

### Recette :

a) sortez votre beurre du réfrigérateur un moment à l'avance (il faudra le travailler en pommade)

b) peler votre ail en pensant à enlever le germe (la partie centrale), le détailler en petit morceau

c) peler et couper grossièrement vos échalotes

d) laver rapidement votre persil et supprimer les tiges avant de le peser

e) hacher alors votre ail / échalotes / persil en vous aidant d'un mini-hachoir ou autre appareil " kivabien " et les réunir dans un cul de poule (cet espèce de saladier avec le fond " pas plat ")

f) peser votre beurre



g) travailler alors votre beurre en pommade en vous aidant d'une fourchette, d'un fouet ou de votre beau robot si le père Noël vous a gâté ;-)



h) ajouter votre sel, votre poivre et votre hachis lorsque votre beurre est en pommade, laisser tourner un petit moment pour qu'il puisse " monter un peu "



Il ne vous reste alors plus qu'à nettoyer vos moules en enlevant les barbes et en raclant les coquilles sous un filet d'eau fraîche.  
Les faire ouvrir à feu vif dans une grosse cocotte en prenant soin de déposer au fond un demi verre d'eau

Il ne reste alors plus qu'à ouvrir vos moules et jeter une demi-coquille de chacune d'elle en faisant attention de ne pas vous brûler (et oui elles sont encore chaudes)

vous déposez alors dans chaque coquille, un peu de beurre, la bête puis vous recouvrez avec un peu de beurre en les rangeant au fur et à mesure sur votre lèche frite,



vous devriez arriver à un résultat de ce genre que vous passerez au four à 180°C pendant 5 à 10 min avant de servir.....

