

Brochettes de moules

Pour faire d'excellentes brochettes de moules, il faut par brochette : 8 à 10 moules, 2 tranches minces de lard de poitrine fumé, des parcelles de feuilles de laurier, de la chapelure, du beurre, du poivre, des épices, des oignons, des œufs, du thym.

Bien laver et brosser les moules, les verser dans une casserole contenant un peu d'eau additionnée de vin, des rondelles d'oignons ou d'échalotes, un peu de thym, du sel et du poivre. Porter à ébullition. Egoutter les moules et les enlever de leur coquille.

Enfiler, alternativement, un petit carré de lard, une moule, un morceau de feuille de laurier sur des brochettes assez fines.

Rouler ces brochettes, d'abord dans de la chapelure et ensuite dans des œufs battus en omelette.

Faire chauffer le beurre sans le laisser prendre couleur et faire cuire doucement les brochettes en les tournant continuellement. Les servir très chaudes avec des rondelles de citron.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.