

Fiche Recette : L'Éclade de Moules Traditionnelle

Matériel nécessaire

- Une planche en bois épaisse (non traitée)
- Un grand sac d'aiguilles de pin bien sèches
- Allumettes ou briquet long
- Gants de protection thermique
- Un seau d'eau ou extincteur à proximité (sécurité incendie)

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 kg de moules de bouchot fraîches
- 1 gros sac d'aiguilles de pin sèches
- Pain de campagne frais
- Beurre demi-sel

Étapes de préparation

- Nettoyer les moules sans les faire tremper dans l'eau.
- Disposer les moules verticalement sur la planche, charnières vers le haut, en partant du centre vers l'extérieur en spirale serrée.
- Recouvrir l'ensemble des moules avec une couche généreuse d'aiguilles de pin (environ 10 cm d'épaisseur).
- Allumer les aiguilles de pin sur tout le pourtour de la planche.
- Laisser brûler jusqu'à ce que toutes les aiguilles soient consommées (environ 5 à 8 minutes).
- Retirer délicatement les résidus de cendres et d'aiguilles avec un carton ou un balai propre.
- Vérifier que les moules sont bien ouvertes et servir immédiatement sur la planche.

Conseils et sécurité

- Choisir un emplacement dégagé, loin des arbres et des herbes sèches.
- Ne jamais laisser le feu sans surveillance.
- S'assurer que les moules sont bien serrées pour qu'elles tiennent debout.
- Déguster avec du pain beurré et un vin blanc sec local.