

L'Éclade de Moules : Guide de Préparation Traditionnel

Matériel nécessaire

- Une planche en bois épaisse (non traitée, type contreplaqué ou bois de récupération)
- Une grande quantité d'aiguilles de pin bien sèches (environ 2 à 3 sacs)
- Un briquet ou des allumettes longues
- Un plateau ou une table stable pour poser la planche
- Des gants de protection pour manipuler la planche chaude

Ingrédients

- 1 kg de moules de bouchot par personne
- Pain de campagne frais
- Beurre demi-sel
- Vin blanc sec (type Muscadet ou Entre-deux-Mers)

Préparation du support

- Nettoyez les moules en retirant le byssus et en grattant les coquilles.
- Disposez les moules verticalement sur la planche, charnière vers le haut, bien serrées les unes contre les autres en partant du centre.
- Formez une spirale ou un cercle concentrique jusqu'à remplir la surface de la planche.
- Recouvrez l'ensemble des moules avec une couche généreuse d'aiguilles de pin (environ 5 à 10 cm d'épaisseur).

Étapes de cuisson

- Allumez les aiguilles de pin sur tout le pourtour de la planche.
- Laissez les aiguilles brûler complètement : la fumée et la chaleur vont cuire les moules à l'étouffée.
- Si les moules ne sont pas toutes ouvertes après la première flambée, rajoutez une fine couche d'aiguilles et recommencez l'opération.
- La cuisson est terminée lorsque les coquilles sont bien ouvertes et que la chair est tendre.

Conseils de dégustation

- Retirez les résidus d'aiguilles brûlées avec un balai propre ou un carton.
- Servez directement sur la planche au centre de la table.
- Dégustez les moules à la main, accompagnées de pain beurré et d'un verre de vin blanc frais.
- Veillez à réaliser cette recette uniquement en extérieur, dans un endroit dégagé et sécurisé contre les risques d'incendie.