

Tapas

# MOULES À L'ÉSCABÈCHE

 MOULES  
DÉCORTIQUÉES | T1



PORTION  
10 portions



PRÉPARATION  
15min



CUISSON  
10min



REPOS  
12h

## Ingrédients

Moule T1	725 gr
Carotte émincée (en paysanne - 3mm d'épaisseur)	300 gr
Jus de moule	250 gr
Vinaigre de vin blanc	250 gr
Vin blanc	250 gr
Jus de citron jaune	97 gr
Demi-oignons blancs émincés (2mm d'épaisseur)	75 gr
Échalote émincée (2mm d'épaisseur)	50 gr
Baie rose	1 gr
Feuille de laurier séché	1 gr
Clou de girofle	1

## Déroulé de la recette

- Rassembler dans une casserole les carottes, les oignons, les échalotes, le jus de citron, le jus de moule, le vin blanc, le vinaigre et les aromates.
- A couvert, porter le tout à ébullition et laisser cuire 10 minutes à petit bouillon. Verser le mélange chaud sur les moules.
- Mettre en pot, bien refermer et laisser refroidir au réfrigérateur.
- Laisser mariner 12 heures avant dégustation.

