

MOULES A LA SETOISE

Préparation et cuisson : 80 minutes

Pour 4 personnes :

- 24 grosses moules
- Sel & poivre

Pour la farce :

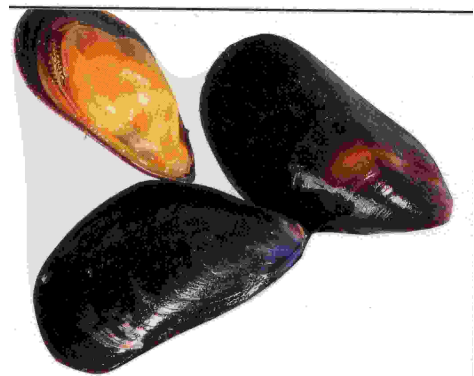
- 350 g de chair à saucisse
- 1 tranche de pain de campagne
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 oeufs
- 1 petit bouquet de persil

Pour la sauce :

- 500 g de coulis de tomates
- 20 cl de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 bouquet garni

Pour l'aïoli :

- 1 tranche de pain
- 2 jaunes d'œufs
- 3 gousses d'ail pelées
- 25 cl d'huile d'olive
- Sel & poivre



Préparer la farce des moules ; hachez l'ail et le persil.

Mélangez-les à la chair à saucisse, salez et poivrez. Otez la croûte du pain et passez la mie au mixer, puis ajoutez la farce et puisez quelques secondes pour obtenir une texture assez fine. Ajoutez les œufs et puisez encore quelques secondes.

Bien laver les moules, les ouvrir sans trop séparer les coquilles. Introduisez la farce dans chacune, refermez les coquilles, retirez l'excès de farce et attachez chaque coquille avec du fil de cuisine. Réservez au frais.

Préparez la sauce : faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'oignon préalablement haché pendant 3 minutes. Ajoutez le coulis de tomate et faites réduire de moitié. Ajoutez le vin blanc, 25 cl d'eau et le bouquet garni. Faites cuire 5 minutes.

Disposez les moules dans une cocotte qui puisse les contenir en une ou deux couches. Ajoutez la sauce. Si celle-ci ne recouvre pas les moules à hauteur, ajoutez un peu d'eau ou un peu de vin blanc. Portez à ébullition, couvrez et faites cuire 30 minutes à feu moyen.

Préparez l'aïoli en pilant l'ail dans un mortier ou en l'écrasant finement. Faites tremper le pain puis essorez-le et pilez-le soigneusement avant de l'ajouter à la préparation. Versez les jaunes d'œufs, salez et poivrez. Montez la sauce en ajoutant l'huile d'olive en filet jusqu'à obtenir une consistance de mayonnaise.