

CASSOLETTE DE MOULES À LA BIÈRE BLANCHE, CITRON VERT ET FENOUIL

Pour : 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

1 sachet de frites Tradition McCain
4 litres de moules de bouchot
1 fenouil
1 citron vert
1 oignon blanc
20 cl de crème fleurette
1/2 litre de bière blanche
Huile d'olive
Poivre



Cassolette de moules à la bière blanche,
Citron vert et fenouil

PRÉPARATION

- Grattez et lavez les moules.
- Dans une grande cocotte, mettez un peu d'huile d'olive à chauffer.
- Ciselez finement l'oignon. Passez le fenouil à la mandoline pour faire de fines tranches que vous ciselez à leur tour. Taillez des zestes de citron vert très fins et pressez le reste du citron dont vous réservez le jus.
- Versez les aromates dans l'huile chaude puis remuez pour qu'ils soient bien enrobés.
- Versez les moules et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent en les remuant régulièrement. Vous pouvez sortir progressivement celles qui sont déjà cuites.
- Récupérez le jus, filtrez-le, ajoutez l'équivalent d'une cuillère à soupe de jus de citron et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez la crème fleurette, mélangez bien et réservez.
- Au moment de servir, versez la crème citronnée et râpez un peu de citron vert sur les moules.
- Servez-les accompagnées des frites Tradition ultra croustillantes (recette Anne de la Forest) ou des frites Tradition nature.



ON A TOUS UN TRUC
AVEC LA FRITE

FRITES ULTRA-CROUSTILLANTES

Pour : 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

1 sachet de frites Tradition McCain
2 litres d'huile de friture
6 cuil à soupe de chapelure
2 cuil à soupe de parmesan
4 oeufs



Frites ultra-croustillantes



PRÉPARATION

- Cassez les œufs dans un saladier, battez-les rapidement. Versez la chapelure, le Parmesan et le sel fin mélangés dans un second.
- Mettez une poignée de frites encore surgelées dans les œufs battus, mélangez bien.
- Prenez ensuite les frites avec une fourchette, égouttez-les rapidement et passez-les dans le mélange chapelure/parmesan.
- Mettez la friteuse à chauffer à 170°C. Déposez ensuite les frites délicatement dans le panier de la friteuse.
- Laissez les cuire entre 7 et 9 minutes jusqu'à l'obtention d'un produit jaune doré et croustillant.
- Égouttez le panier puis disposez les frites dans un plat et savourez bien chaud avec les moules.





ON A TOUS UN TRUC
AVEC LA FRITE

BROCHETTES DE MOULES-FRITES

Pour : 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

1 sachet de frites
«Just Au Four» Allumettes McCain
2 litres de moules
2 oeufs
2 litres d'huile de friture
1 oignon blanc
1/4 litre de vin blanc sec
3 cuil à soupe de farine
3 cuil à soupe de chapelure
Fleur de sel
Poivre
Quelques pics à brochettes



Brochettes de moules-frites



PRÉPARATION

- Grattez et lavez les moules.
- Dans une grande cocotte, mettez un peu d'huile d'olive à chauffer.
- Ciselez l'oignon et mettez-le dans la cocotte. Lorsqu'il devient transparent, versez le vin blanc puis ajoutez les moules. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
- Pendant ce temps, cassez les œufs dans un saladier, versez la farine dans un deuxième puis mettez la chapelure dans un dernier. Assaisonnez-les de sel et de poivre et mélangez.
- Lorsque les moules sont cuites, retirez les de la cocotte puis ôtez-les de leur coquilles. Passez-les une à une successivement dans la farine, les œufs puis la chapelure.
- Préchauffez votre four à 220°C. Etalez les frites allumettes sur une grille recouverte de papier sulfurisé et laissez cuire environ 13 minutes jusqu'à l'obtention d'un produit jaune doré et croustillant.
- Pendant ce temps mettez la friteuse à chauffer à 170°C. Déposez ensuite les moules en les espaçant bien dans le panier de la friteuse.
- Cuisez-les une dizaine de minutes. Vérifiez leur coloration : dès qu'elles sont bien dorées, retirez-les délicatement en remontant le panier de la friteuse ou en les récupérant dans la cocotte avec un écumoire en métal. Disposez-les dans un plat recouvert d'un papier absorbant.
- Prenez des pics à brochette et montez les brochettes en alternant une frite avec un beignet de moules. Dégustez avec une mayonnaise bien moutardée.