

La salade de moules

Ingrédients :

Pour obtenir 1kg de moules il faut environ 4kg de coquilles pleines

250g de riz

1 poivron rouge

1 bouquet de ciboulette

1 jaune d'œuf, 1 cuillère de moutarde, de l'huile, du sel et du poivre pour faire un grand bol de mayonnaise.

Mettre un demi verre d'eau ou de vin blanc au fond d'une cocotte. Ajouter les moules entières une fois grattées au couteau. Et couvrir avec un couvercle. Mettre à feu vif et regarder au bout de 5 minutes. Remuer pour que les moules du dessus puissent cuire. Quand toutes les moules sont ouvertes elles sont cuites.

Garder tout le jus qu'il faut filtrer dans un grand bol.

Retirer les bêtes et les réserver dans un saladier.

Cuire les 250g de riz et mettre à refroidir.

Faire une mayonnaise bien relevée avec sel et poivre.

Mélanger jus des moules et mayonnaise dans un grand bol. Finir au fouet pour avoir un mélange bien homogène. Rassembler moules et riz froid dans un saladier. Verser la sauce mayonnaise-jus de moules et bien mélanger.

Couper le poivron rouge en petits dés et ciseler le bouquet de ciboulettes. Ajouter les deux au saladier de moules : la salade est prête.