





TOPMATCHES MOULES

REHAUSSEURS DE GOUT

1. **Poivre blanc Muntok, Chili flakes, Poivre de cayenne moulu** et **Poivre noir Lampong** donnent du caractère supplémentaire.
2. **Le curry** peut faire des merveilles, même avec une utilisation subtile.
3. L'oignon, le céleri et l'ail, cuits ou non, donnent toute leur saveur.
4. **Le Thym, le Romarin et le Laurier** procurent un beau parfum.
5. **La Ciboulette, l'Origan, la Coriandre, l'oignon de printemps** et **le Persil** sont très utiles en touche finale.



Mélange pour moules

(1,5 kg - 051601)



- Ingrédients : paprika, poivre, sel et persil.
- Selon goût circa 5 g par 1 kg
- Applications : moules, court-bouillon, crustacés, soupe de poisson.

Epices moules

(6 x 260 g - 059678)



- Ingrédients : oignon, carotte, céleri rave, ail, livèche, thym et feuille de céleri.
- Selon goût circa 10 g par 1 kg
- Applications : moules, court-bouillon, crustacés, pot-au-feu, stoemp.

VARIANTES DE MOULES SUR LA PRÉPARATION CLASSIQUE



ARGENTIN
moules / **World Grill lemon & green pepper** / **WSB PRO Chimichurri** / céleri / oignon / mélange de poivrons en brunoise

CLASSIC
moules / **Epices moules** / **Chili flakes** / vin blanc / beurre / persil / céleri / oignon

FINES HERBES
moules / beurre / **Mélange pour beurre aux fines herbes** / oignon / persil / **Ail lyophilisé** / vin blanc ou un filet de cognac

À L'ANCIENNE
moules / céleri / crème / oignon / **Epices moules** / beurre / moutarde / vin blanc / persil



Astuce top

À L'INDIENNE
moules / **World Grill Indian mystery** / **Epices moules** / oignon / éventuellement finir avec du yaourt grec ou de la noix de coco



THAI
moules / **World Grill Thai adventure** / oignon / poivrons (mix) / céleri / lait de coco / oignon de printemps

PORTUGAIS
moules / oignon rouge en brunoise / huile d'olive / **WSB PRO Piri piri** / passata / vin blanc / céleri / **Ail lyophilisé**



À L'ESPAGNOL
moules / vin blanc / **WSB PRO Cajun** / oignon / **World Grill Spanish harbour** / passata / fine brunoise de céleri / Finir avec du persil plat et servir avec des patatas bravas et aioli.



THAI RED CURRY
moules / huile de coco ou beurre / échalotte / céleri / paprika rouge / **Mélange pour curry rouge** / **Chili flakes** / lait de coco (possibilité de pimper avec des feuilles de combava et de la citronnelle)

➔ INSPIRATION

Astuce top

SAUCE POUR MOULES MAISON

- Mélanger 1kg mayonnaise avec 50 ml de vinaigre et 20 g de moutarde.
- Assaisonner avec 12 g **WSB PRO Curry madras**, 8 g **WSB PRO Cajun** et 5 g **Sumac**.



MOUCLADE

*les moules comme en Charente.
(La Rochelle - Iles de Ré).*

1 kg moules prêtes à cuire
70 g **Echalotte**
Ail lyophilisé

200 g Pineau des Charentes
100 g crème
persil plat
WSB PRO Curry madras
Poivre noir Lampong
citron
beurre
persil plat
ciboulette

Astuce top :
remplacer la crème
et le **Curry Madras**
par notre **Classic**
sauce curry.

- Faire revenir l'échalote et le beurre et ajouter le **WSB PRO Curry madras** et le **Poivre noir Lampong**.
- Laisser mijoter brièvement et éteindre avec le Pineau des Charentes.
- Ajouter les moules et porter à ébullition.
- Retirer les moules cuites et filtrer le jus.
- Laisser réduire le jus avec la crème et finir avec le citron.
- Répartir les moules dans des assiettes (demi-coquille).
- Terminer avec du persil plat ou de la ciboulette.

'Moules parquées' Chimichurri

Moules chaudes marinées avec 'sauce Chimichurri'.

24 moules mijotées ou cuites à la vapeur par portion
Chimichurri maison frais (voir recette)

- Retirez les moules de la coquille et mélangez-les avec le Chimichurri maison*.
- Laisser mariner 1 heure au réfrigérateur.
- Servir dans des beaux petits plats avec des cures-dents ou dans des demi-coquilles de moules.
- Servir avec des quartiers de citron vert.



Moules gratinées

1 kg moules prêtes à cuire
½ bouquet de persil finement haché
50 g Panko
50 g Parmesan
World Grill Spanish harbour
jus de citron vert

- Cuire les moules ouvertes à la vapeur et retirer la coquille supérieure.
- Mélanger le Panko, le parmesan et le persil.
- Ajoutez le **World Grill Spanish harbour** jusqu'à obtenir une pâte friable et terminer avec un peu de jus de citron vert.
- Répartir le crumble sur les moules et cuire au four.

TOPPER D'ÉTÉ

BRASUCADE

*Languedoc Roussillon.
Poêle à paella ou à la plancha,
BBQ ou OFYR*

1 kg moules prêtes à cuire
150 g oignon en brunoise
huile d'olive
marinade pour Brasucade*

*Pour la marinade :

Chili flakes
10 cl **World Grill Méditerranée**
5 cl vin blanc
citron ou vinaigre
10 cl passata

- Préparer la marinade: mélanger le **World Grill** avec du passata, vin blanc et **Chili flakes** et un filet de citron ou de vinaigre.
- Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou un plat ouvert sur le feu.
- Faire revenir l'oignon.
- Ajouter les moules.
- Lorsque les moules sont ouvertes, égouttez-les 2/3 du jus.
- Laisser évaporer brièvement.
- Arroser avec la marinade.



Chimichurri maison

1/2 l d'huile d'olive
8 g **WSB PRO Chimichurri**
persil plat finement haché
ail
brunoise de tomate et/ou
poivron rouge
brunoise d'oignon rouge
50 ml de jus de citron vert
ou de vinaigre de vin rouge
fleur de sel
4 g **Sumac**

