

Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

C'est la saison des barbecues. Et pour une fois pourquoi ne pas changer les sempiternelles saucisses ou côtelettes par une recette plus originale. Avez-vous déjà pensé à faire des moules au barbecue? C'est absolument délicieux. Les moules se parfument alors d'un petit gout fumé; quelques minutes de cuisson et vous n'avez plus qu'à les enrober avec la sauce onctueuse que je vous propose et vous régaler.

Vous pouvez également servir ces moules pour un apéritif.



Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

Ingrédients: pour 4 personnes (en plat principal)

- environ 3 kg de moules: comptez 700 gr de moules par personne pour un plat principal ou 300 gr par personne pour une entrée. Demandez à votre poissonnier de vous les laver.
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 3 grosses échalotes
- 5 gousses d'ail: n'ayez pas peur de la quantité d'ail. L'ail va cuire dans la crème et perdra alors ce goût agressif.
- 2 citrons
- 25 cl de fumet de poisson (si possible fait maison, c'est tellement meilleur...)
- une dizaine de branches de thym frais



Ingrédients

Matériel

- un barbecue bien sur!



Weber Barbecue Charbon One Touch Premium 57cm Noir

- un plat type « panier à légumes » pour les barbecues: c'est un plat spécial barbecue qui est ajouré (sur la photo c'est un modèle Weber); Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous.

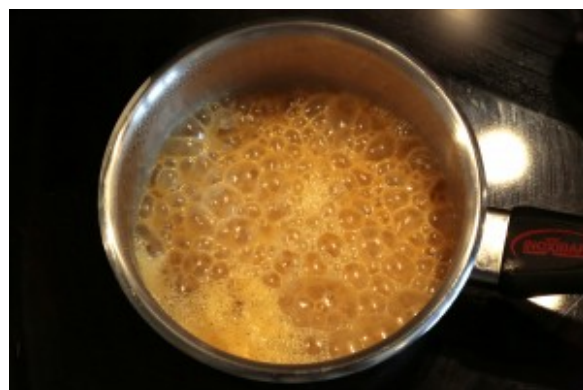


Weber 6481 Small Stainless Steel Vegetable Basket

Préparation:

Commencez par préparer la sauce.

- Versez le fumet de poisson dans une casserole et faites le réduire de moitié.



Réduire le fumet de poisson

- Coupez les échalotes en petite brunoise (tout petits morceaux).



Taillez l'échalote en tout petits dés

- Faites de même avec les gousses d'ail.



Coupez l'ail en tout petits dés

- Prélevez les petites feuilles de thym frais.



Prélevez les feuilles de thym

- Quand le fumet a réduit, versez la crème dans le fumet de poisson avec la brunoise d'échalote, l'ail, et les feuilles de thym frais.



Versez la crème dans le fumet de poisson avec la brunoise d'échalote, l'ail, et les feuilles de thym frais

- Zestez le citron dans cette préparation.



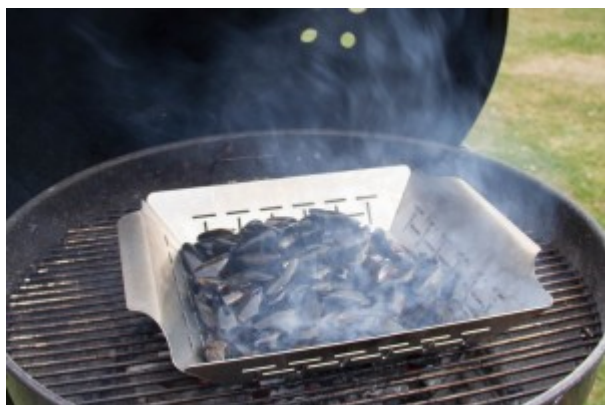
Zestez le citron dans cette préparation

- Puis pressez le jus du citron. Versez le dans le mélange crème, fumet de poisson.



Pressez le jus du citron

- Remettez sur le feu et cuire 15 minutes à petit feu. Ôtez du feu et réservez. Vous réchaufferez la sauce pendant la cuisson des moules.
- Préparez les braises de votre barbecue. Quand elles sont prêtes, déposez les moules dans le plat ajouré et posez le sur la grille.



- Remettez le couvercle du barbecue et cuire environ 5 minutes. Remuez une ou deux fois pendant la cuisson pour que les moules cuisent uniformément.



Cuire à couvert

- Dès que les moules sont cuites retirez les du feu. Elles doivent être bien ouvertes.



- Versez les dans un grand plat avec la sauce réchauffée et mélangez bien.



Mélangez bien les moules
avec la sauce

- Vous n'avez plus qu'à servir!



Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym



Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym