

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Papillotes de moules de corde aux aromates



**25 min** **20 min** **5 min** **0** **321**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les moules de corde aux aromates

1 litre(s) **Moules**  
 1 **Citron(s)**  
 2 **Echalote(s)**  
 5 feuille(s) **Laurier**  
 4 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 botte(s) **Persil plat**  
 1 **Thym**  
 1 **Huile d'olive**

## Étape 1

### Préparation des moules

- 1 Enlever le byssus c'est-à-dire le cordon sur le côté des moules et gratter les coquillages qui sont collés à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Mettre les moules dans un saladier et le remplir d'eau afin de les nettoyer.
- 3 Les transvaser ensuite dans un autre saladier.
- 4 Éplucher et émincer les échalotes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Effeuille le persil plat et le ciseler grossièrement.
- 6 Prélever quelques rondelles de citron qui serviront de rince doigt puis tailler la peau.
- 7 Émincer les zestes de citron, c'est-à-dire la peau, à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver dans un bol avec le persil et les échalotes.

## Étape 2

### Préparation de la papillote

- 1 Déposer un morceau de film cuisson à papillote sur le

plan de travail puis déposer des moules au centre.

- 2 Ajouter la garniture d'échalote, de zeste de citron et de persil concassé.
- 3 Mettre une branche de thym-citron puis une feuille de laurier et arroser le tout avec 1/4 de l'huile d'olive.
- 4 Recommencer la même opération pour chacune des papillotes avec 1/4 de l'huile d'olive dans chaque.
- 5 Fermer la papillote comme une aumônière et la ficeler pour qu'elle soit bien hermétique.
- 6 Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle puis déposer la papillote et faire chauffer.
- 7 Cuire à l'étouffée jusqu'à ce que les moules soient cuites c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Ôter la poêle du feu et déposer sur le plan de travail.
- 2 Dresser une rondelle de citron dans un petit bol avec de l'eau tiède et poser sur une assiette.
- 3 Dresser la papillote sur l'assiette et ne l'ouvrir qu'au moment de servir à l'aide de ciseaux.