



# La brasoucade



télécharger  
la recette

## Ça se passait à MEZE

Lors de mes pérégrinations (2 ans) sur les bords de l'étang de THAU, j'ai fait la connaissance d'un ostréiculteur qui m'a fait goûter et apprécier dans la démesure leur recette de préparation de moules. J'en rêve !

### Généralités sur la brasoucade.

Avant tout, il est nécessaire de fabriquer le barbecue un peu particulier qui consiste en un plat rectangulaire de +/- 75 à 100 x 40 Cm d'une hauteur d'environ 10 Cm dont le fond est percé à une extrémité de trous pour évacuation de l'eau.

### Ingrédients

Pour 10 Kg de moules de BOUZIGUE pleine mer (soit 5 à 6 personnes)

- 1 litre d'huile d'olive de très bonne qualité
- 1 citron (le jus de)
- 2 cuillers à soupe de très bon vinaigre de vin
- 250 grammes d'échalotes émincées
- 1 gros bouquet de menthe
- Quelques branches de thym
- Sel Poivre 1 gros bouquet de thym à monter sur un manche pour arrosage des moules

### Sauce

### Préparation impérativement 24 Heures à l'avance

Mettre tout à froid dans un récipient en verre et laisser reposer 24 heures .

### Cuisson

Sur un feu de bois, pin de préférence, on installe le barbecue de manière à ce que la pente aille vers les trous, on y verse les moules et on les fait cuire en les remuant à la pelle (précautionneusement) jusqu'à ouverture totale et cuisson (l'eau est de fait évacuée par les trous). Quand les moules sont ouvertes et pratiquement cuites on inverse la pente du barbecue (de manière à ne pas perdre la sauce ) à l'aide du bouquet de thym on arrose les moules avec la sauce tout en les retournant jusqu'à léger durcissement de la sauce. Certains, mais je n'apprécie pas outre mesure, en fin de cuisson font brûler sur l'ensemble des aiguilles de pin. J'ai moins aimé (ça croustille sous la dent) En règle générale on mange autour du barbecue et c'est très convivial.