

Moules-frites



1

On les déguste en famille ou entre copains, sur les terrasses des bistrotts de l'île d'Oléron ou du Cap d'Agde. Dans les rues de Lille, lors de la grande braderie de septembre, on en dévore des tonnes chaque année. Du Nord au Midi, en passant par les brasseries parisiennes, un seul et même plat rend heureux les Français : les moules-frites.

2

L'idée d'associer les moules et les frites vient de Belgique, de Liège plus précisément. Appelées à devenir le plat national belge, elles auraient été servies une première fois en 1865,

sur un champ de foire, accompagnées de bière. Les Français ont adopté ce repas goûteux, familial et peu cher.

3

La moitié des 100 000 tonnes de moules consommées en France chaque année vient d'Espagne ou de Hollande. Les moules récoltées dans la baie du Mont Saint-Michel bénéficient d'une appellation contrôlée. Bien qu'elles soient plus petites que leurs cousines espagnoles et hollandaises, elles séduisent les gourmets avec leur chair d'un jaune profond et leur fin goût.

4

Une grande casserole, un kilo de moules, un peu de beurre, une échalote, de l'ail, du persil, un bouquet garni et du vin blanc sec : voilà les ingrédients pour réussir les moules marinière. On peut orner les moules marinière de tomates, de roquefort, de curry. Et les manger de préférence avec un verre de bon vin blanc.

d'après Ecoute, octobre 2015