



Moules à la Graulenne (façon Grau-du-Roi)



6 personnes

Recette élaborée par **Tony Laurichesse** (chef de cuisine du collège G. Philippe à Bagnols sur Cèze), **Manuel MADEIRA** (chef de cuisine du collège Le Bosquet à Bagnols sur Cèze) et **Thomas Vitoux** (chef de cuisine et personnel d'appui restauration du conseil départemental du Gard).

Ingrédients

- **3 kg de moules fraîches**

Garniture aromatique

- **2 échalotes** (ou 1 gros oignon)
- **10 cl de vin blanc sec** (facultatif, remplaçable par de l'eau)
- **1 c. à soupe d'huile d'olive**

Sauce "graulenne"

- **2 jaunes d'œufs**
- **20 cl d'huile neutre** (tournesol ou colza)
- **1 c. à café de moutarde douce**
- **50 g de concassé de tomates**

- **3 gousses d'ail**
- **1 pincée de sel**

1 Préparation des moules

- Triez, grattez puis rincez les moules à grande eau froide.
-

2 Cuisson des moules

- Émincez les échalotes.

Dans une grande marmite :

- Faites chauffer l'huile d'olive,
 - Faites suer les échalotes,
 - Ajoutez les moules,
 - Versez le vin blanc,
 - Couvrir et cuire **5 à 7 minutes**, en remuant, jusqu'à ouverture complète.
 - Égoutter les moules **en conservant le jus de cuisson filtré**.
 - Réserver les moules au chaud.
-

3 Confection de l'aïoli

- Dans un saladier :
 - Mélangez les jaunes d'œufs, la moutarde et le sel,
 - Montez la mayonnaise en incorporant l'huile progressivement,
 - Ajoutez la tomate concassée et l'ail préalablement haché.
-

4 Transformation en sauce graulenne

- Ajoutez **progressivement quelques cuillères de jus de cuisson des moules filtré, chaud** à l'aïoli, tout **en fouettant le tout**, pour éviter toute coagulation.
 - Ajustez la consistance pour obtenir une sauce nappante, non épaisse mais lisse.
-

5 Assemblage final

- Remettez les moules dans la marmite à feu très doux,
- Incorporez la sauce graulenne,
- Mélangez délicatement : attention à ne pas faire bouillir.

- **Servir avec du riz de Camargue ou des frites**