



Compagnie de l'Ypocras

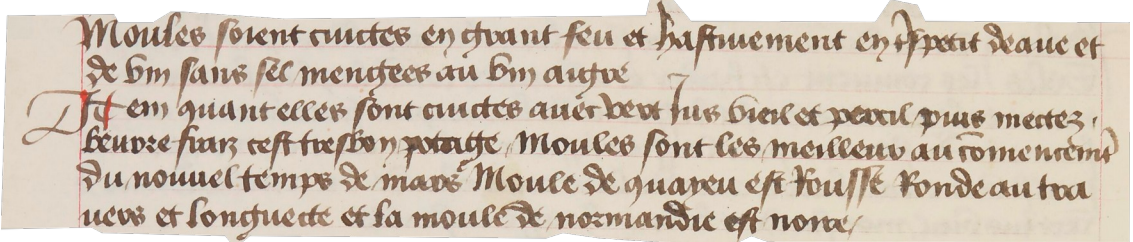
<http://www.ypocras.net>

1 rue de la fontaine

77115 Blandy

compagnie@ypocras.net

Moules (au verjus)

Source	 <p><i>Moules soient cuites en grant feu et hastivement en tres petit deaue et de vin sans sel mengees au vin aigre Item quant elles sont cuites avec vert jus vieil et percil puis mettez beurre fraiz cest tres bon potage Moules sont les meilleurs au commencement du nouvel temps de mars Moule de quareu est rousse Ronde au tra uers et longuete et la moule de normandie est noire</i></p> <p>Le Mesnagier de Paris, BNF folio 155v (extrait)</p>
Texte d'origine	Moules soient cuites en grant feu et hastivement en très petit deaue et de vin sans sel mengees au vin aigre Item quant elles sont cuites avec vert jus vieil et percil puis mettez beurre fraiz cest tres bon potage Moules sont les meilleurs au commencement du nouvel temps de mars Moule de quareu ¹ est rousse ronde au tra uers et longuete et la moule de normandie est noire
Ingrédients	Pour 2 convives : <ul style="list-style-type: none">• 1,5 kg de moules• 50 cl. de verjus• 100 g. de beurre• 1 bouquet de persil grossièrement haché.
Recette adaptée	Dans une grande marmite à couvercle, faire ouvrir les moules à feu vif. Jeter l'essentiel de l'eau. Verser le beurre et le verjus. Chauffer à feu vif et à couvert pendant au moins 5 mn. Remuer fréquemment pour que la sauce enrobe bien les moules. Verser le persil haché. Servir avec le jus quand toutes les moules semblent bien ouvertes. Le goût acidulé-fruité du verjus en accompagnement des moules a été pour nous une sublime révélation.



1 Cayeux-sur-mer en baie de Somme ?

