FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
Moules Normandes	**8 Pers.**	

Denrées Utiles	Quantités	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Eléments de base • Moule de bouchots • Beurre • Echalotes de jersey • Cidre • Persil plat • Crème d'Isigny • Pommes calville	Kg 2.400 0.080 kg 0.080kg 0.04 l 0.020 kg 20 g 0.200kg	1 -Préparer les moules Supprimer les filaments appelés ***Byssus*** en tirant dessus afin que les moules puissent s'ouvrir lors de la cuisson. Les gratter et les laver dans 2 ou 3 bains d'eau froide, jusqu'à ce que l'eau soit propre. 2 - marquer en cuisson les moules Ciseler les échalotes et les suer au beurre, ajouter les moules, attendre l'ouverture de quelques-unes. Déglacer au cidre, laisser réduire et ajouter la brunoise de pommes, crémer. 3 -dressage Dresser dans une assiette creuse. En décors une rondelle de pomme séchée au four, et quelques brindilles de ciboulette. Explications réflexion Les moules de bouchots pourquoi ? ---------- ---------- ---------- ---------- ---------- ----------