

***Moules à la Bière Belge d'Espace Houblon,  
Crème sûre au caramel de  
Vin d'orge épicé***

Recette réalisée avec les produits d'  
*Espace Houblon*

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 26 juillet 2015

**Ingrédients :**

- 2 sacs de moules
- 1 oignon blanc
- 1 bulbe de fenouil
- 2 bières blanches d'Espace Houblon
- 1 bière Scotch Ale ou Stout d'Espace Houblon
- Q.S. sauce piquante d'Espace Houblon
- Q.S. sel et poivre
- ½ bouquet de coriandre ou cerfeuil
- 500g crème sure

**Méthode :**

Crème sûre au caramel :

- Réduire une bouteille de bière Scotch Ale avec ¼ de tasse de sucre jusqu'à consistance d'un caramel
- Ajouter dans un contenant de 500 g de crème sure
- Ajouter une cuillère à table et demie de sauce piquante d'Espace Houblon
- Assaisonner au goût de sel et poivre

Cuisson des moules :

- Rincer à l'eau froide et débarrasser les moules, puis réserver au frais
- Hacher l'oignon et le fenouil
- Suer l'oignon et le fenouil avec l'huile et le beurre
- Ajouter les moules et suer 2 minutes
- Ajouter les bières blanches et mettre le couvercle
- Laisser mijoter 5 minutes
- Enlever le couvercle et réduire environ 3 minutes
- Retirer un côté de la coquille et garnir de crème sûre épicée

**Astuce du chef!**

Les moules restantes peuvent être utilisées dans un riz, une pâte ou tout simplement en salade composée avec du fenouil, céleri, huile d'olive, fines herbes et citron

*<http://www.espacehoublon.com>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Robert Henes*