



MOULES DE BOUCHOT  
DE LA BAIE DU  
MONT-SAINT-MICHEL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**CAHIER  
DE RECETTES  
AOP MOULES  
DE BOUCHOT  
DE LA BAIE DU MONT-  
SAINT-MICHEL**



**CONTACT PRESSE : Raphaëlle BAUDART - Agence RIVACOM**  
raphaelle@rivacom.fr - 06 76 98 02 34 - [www.rivacom.fr](http://www.rivacom.fr)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 0 minutes (10 min de cuisson si vos moules sont crues

+ 1h de refroidissement)

Pour 4 personnes



Recette et crédit photo : Céline Rivier  
- Les Pépites de Noisette

## LOBSTER ROLLS DE MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

1. Épluchez et coupez le céleri en petits dés.
2. Évidez le centre des buns.
3. Dans un bol, mélangez les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-michel AOP avec la mayonnaise, le yaourt, la moutarde, le céleri, le zeste et le jus de citron, l'aneth, le piment d'Espelette, du sel et du poivre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.
4. Réservez au frais.

Chauffez les buns légèrement au four.

5. Disposez quelques feuilles de coeur de laitue, la préparation aux moules et décorez avec les moules entières et quelques pluches d'aneth.
6. Servez !

### INGRÉDIENTS :

- 180g de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP, cuites et décortiquées
- 4 petits buns ou pains briochés
- 50g de mayonnaise
- 50g de yaourt à la grecque
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 1 petite branche de céleri
- Zeste et jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'aneth ciselé
- Quelques brins de coriandre
- 1 pincée de Piment d'Espelette
- 8 feuilles de coeur de laitue
- Sel et poivre

### ASTUCES DU CHEF

Utilisez les chutes de vos buns pour en faire de la chapelure, un crumble ou des croustons ! Vous pouvez même les utiliser dans une farce pour la volaille.

Pour cuire vos Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP, rincez-les et faites-les simplement revenir dans une cocotte avec un peu d'échalote, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Laissez refroidir avant de les décortiquer et de les utiliser.

# OEUFS COCOTTE AUX MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT- SAINT-MICHEL

Recette et crédit photo : Céline Rivier  
- Les Pépites de Noisette



Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 15 minutes  
Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS :

- 200g de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP, cuites et décortiquées
- 4 oeufs
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 tranches de pain de mie



1. Préchauffez le four à 180°.
2. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir les échalotes ciselées avec la gousse d'ail hachée. Lorsque les échalotes sont bien fondues, salez, poivrez, ajoutez le persil, la crème, et les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP. Mélangez brièvement et coupez le feu.
3. Répartissez la préparation au fond de 4 mini cocottes huilées. Ajoutez une demi tranche de pain de mie afin qu'elle dépasse légèrement (elle vous servira de mouillettes).
4. Cassez un oeuf dans chaque ramequin. Salez, poivrez et enfournez pour environ 10 minutes .
5. Dégustez vos oeufs cocotte immédiatement !

## ASTUCES DU CHEF

Dans le fond de vos ramequins, n'hésitez pas à glisser un reste de légumes. Délicieux avec une fondue de poireaux, quelques courgettes grillées, ou tout autre légumes de votre choix et de saison.

S'il vous reste un peu de jus de cuisson des moules de bouchot, vous pouvez en ajouter 1 à 2 c. à s. dans la préparation aux échalotes, cela intensifiera les saveurs !

# CEVICHE DE MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT- MICHEL



## INGRÉDIENTS :

- 800g de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP, cuites et décortiquées
- 1 échalote
- 15cl de lait de coco
- 2 citrons verts
- 3cm de gingembre frais
- 2 oignons nouveaux
- 1 grosse tomate
- 1 avocat
- Quelques brins de coriandre
- Sel et poivre
- 1 pincée de Piment d'Espelette

1. Rincez les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP.
2. Dans une cocotte avec un filet d'huile, faites revenir une échalote ciselée. Ajoutez les moules de bouchot AOP, et faites-les revenir environ 8 minutes en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Laissez refroidir.
3. Enlevez les coquilles des moules.
4. Pelez et râpez le gingembre. Prélevez le zeste et pressez le jus des citrons. Mettez les moules dans un saladier et arrosez-les du jus et du zeste de citron. Incorporez le gingembre, le lait de coco, salez poivrez, et mélangez.
5. Lavez et coupez la tomate en petits dés. Coupez l'avocat en dés. Pelez et émincez finement l'oignon. lavez, séchez et hachez la coriandre. Ajoutez les oignons, les tomates, l'avocat dans le mélange à base de Moules de bouchot AOP. Mélangez.
6. Parsemez de coriandre et de piment d'Espelette et dégustez bien frais !

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 10 minutes  
Temps de repos : 30 minutes  
Pour 4 personnes



Recette et crédit photo : Céline Rivier  
- Les Pépites de Noisette

## ASTUCES DU CHEF

En remplacement de la tomate ainsi que de l'avocat, n'hésitez pas à y mettre d'autres fruits et légumes, tels que de la mangue, de la pêche, voire même des carottes finement râpées.