

**Escabèche de moules au vinaigre de cidre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/01/escabeche-de-moules-au-vinaigre-de-cidre-p1080112-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1,500 kg de** [**moules**](https://recettes.de/moules)  
**- 3 échalotes**  
**- 3** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 100 ml (50 + 50) de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 100 ml de** [**vinaigre de cidre**](https://recettes.de/vinaigre-de-cidre)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 1 càs de persil haché (1)**

Nettoyer les moules sous un filet d'eau en les grattant bien avec un couteau et en arrachant le byssus.  
Ne pas hésiter à rejeter celles dont la coquille est cassée, ou celles qui baillent.  
Les mettre dans un grand faitout avec 50 ml de vin blanc.  
Couvrir et faire ouvrir les moules 5 bonnes minutes à feu vif.  
Décoquiller les moules et les réserver (***on ne se sert pas du liquide rendu par les moules***).  
Éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Éplucher les carottes et les couper en fine [**brunoise**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Faire s[**uer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d'échalote dans un filet d'huile d'olive pendant quelques minutes.  
Ajouter la brunoise de carotte et l'ail, bien remuer et laisser revenir quelques instants.  
Ajouter les 50 ml de vin blanc restant ainsi que le vinaigre.  
Saler légèrement et poivrer, porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant 15 minutes environ,  
jusqu'à ce que les carottes soient tendres et le liquide bien réduit.  
Laisser tiédir puis ajouter les moules, le persil et une cuillerée à soupe d'huile d'olive.  
Mélanger, vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.  
Servir à température ambiante.