**Moules Marinées au jus d'orange**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/moules-marin%C3%A9es-%C3%A0-lorange-mars-2009-090-copie.jpg) Pour 18 moules marinées  
  
- 18 grosses moules   
- le jus d'1 orange  
- ½ càc de cannelle moulue  
- quelques brins de persil ou de coriandre ciselés  
- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**Gratter les moules sous un filet d'eau fraîche pour retirer les impuretés.  
Arracher le byssus (ce sont les filaments produits par les moules et qui leur permettent de s'accrocher).  
Laver soigneusement les moules dans plusieurs eaux et retirer celles qui sont ouvertes ou qui flottent.  
Retirer les moules de l'eau et les égoutter.  
Mettre  les moules dans une casserole couverte et les laisser s'ouvrir à feu vif, en secouant doucement le récipient.   
Les sortir dès qu'elles s'ouvrent (c'est très rapide!).  
Les décoquiller et garder une coquille sur 2 si vous désirez y présenter les moules.  
Mélanger la chair des moules avec le jus d'orange, la cannelle, les herbes ciselées,  du sel et du poivre.  
Réserver 20 minutes au frais au minimum.  
Garnir chaque ½ coquille d'1 moule bien égouttée sur laquelle on ajoute 1 goutte d'huile d'olive. **Servir les moules marinées bien fraîches.**