



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/eclade-de-moule-1.jpg>



Ma réalisation de l'Eglade ou éclade

L'Eglade ou éclade suivant les lieux des Charentes. De l'Ile d'Oléron en passant à Royan. L'Eglade sera toujours un bon moment passé avec sa famille.



Ingrédients :

- 2,500 kg de moules de bouchot



Recette de www.vision-plaisir.fr

- Une planche en bois d'environ 60 cm x 60 cm
- 4 clous
- 1 citron
- Du papier aluminium
- Des aiguilles de pin séchées
- Des amis(es) pour disposer les moules

Pour 4 personnes



© vision-plaisir



Réalisation de la recette:

Pour cette recette, **il faut bien sûr des moules**, de préférence assez grosses, du **beurre demi-sel** et **des aiguilles de pins sèches**. Préparer vos moules et les laver sous un filet d'eau claire. Les réserver au réfrigérateur. **Prendre une planche en bois d'une dimension égale ou plus grande à 60 cm x 60 cm**. La recouvrir d'un papier aluminium. Planter au centre de cette planche quatre clous en les **espaçant afin de faire tenir les moules**. Voir photos. **Disposer vos moules en prenant soin de mettre le côté ouvrant vers le bas**. Il ne faut pas que la cendre des aiguilles de pins se retrouve dans les coquilles. **Allez !** Nous sommes partis pour un moment de galère ou pas. Après avoir disposé vos 4 moules retenues par les clous, continuer à les disposer en forme de rosace. **Je vous conseille de regarder la vidéo et les photos pour bien comprendre la disposition des moules**. Pour 4 personnes, il faut environ 15 minutes pour les disposer à deux personnes. **Attention !** La cuisson des moules est très rapide. Donc je vous conseille de préparer vos accompagnements avant. Des frites se prêtent particulièrement à ce plat. **Mettez votre planche sur un support assez résistant et bien plat**. Disposer une couche d'aiguilles de pins. **Il faut environ une épaisseur de 15 cm** et bien les disposer sur toute la surface des moules et sans trop les tasser. Allumer les aiguilles de pins à l'aide d'un chalumeau et laisser brûler entièrement celles-ci.

Une fois qu'il ne reste plus d'aiguilles se consumant, **souffler sur les cendres pour les ôter soit avec d'un soufflet de cheminée, soit avec un morceau de carton**. A déguster IMMÉDIATEMENT. Pour pouvez vérifier la cuisson en goûtant une moule. **Si vous souhaitez qu'elles soient plus cuites, rajouter des aiguilles de pins et les faire à nouveau brûler**. Pour améliorer le bonheur de vos convives, je vous conseille des rince-doigts, **un petit bol avec de l'eau tiède et une rondelle de citron**. En vous souhaitant à tous un bon été.