

Moules fumées du castor fumant

Ingrédients

- 1 Paquet de moules fraîches
- Morceaux ou copeaux de bois d'érable et de pommier
- 1 Litre d'huile de tournesol ou de cameline -1 pot masson

Instructions

1. Démarrer le BBQ en plaçant les bacs remplis de braises de chaque côté et ajouter le bois.
2. Déposer les moules sur la grille au centre, en cuisson indirecte.
3. Après 15 min, retourner les moules pour faire sortir le jus.
4. Replacer les moules au centre de la grille et continuer la cuisson jusqu'à ce que les moules soient cuites à point, se détachant facilement des coquilles
5. Retirer les moules du BBQ
6. Détacher chaque moule et déposer dans un pot masson
7. Remplir le pot masson d'huile. Servir avec des craquelins et du jus de citron (Se conserve au frigo 7 jours minimum)