

La moule



Mollusque

lamellibranche comestible à coquille bivalve, de couleur noirâtre ou violacée, qui vit fixé sur des corps immergés et qui fait l'objet d'un élevage en mer, **la mytiliculture.**

Familier. Personne sans énergie, maladroite ; nouille, mollasso

La moule

est probablement recherchée et mangée par l'homme depuis la préhistoire. Actuellement, elle est le plus souvent mangée cuite, après avoir été pêchée de juin à décembre dans l'hémisphère nord, mais elle est vendue congelée toute l'année. Il existe de très nombreuses recettes pour préparer les moules, comme les moules gratinées, que l'on mange en entrée, les [moules à la provençale](#) ou encore la cassolette de moules, qui connaît d'innombrables variations régionales et locales. Le plat le plus simple et le plus populaire reste le célèbre « [moules-frites](#) », originaire de [Belgique](#) et du nord de la [France](#).



La moule

peut aussi être consommée crue, par exemple accompagnée d'une vinaigrette aillée. La difficulté est alors d'ouvrir la coquille solidement fermée. Comme tous les [coquillages](#), elle doit être encore vivante juste

avant la cuisson (une moule vivante laissée à l'air est totalement fermée (ou presque totalement fermée), alors qu'une moule morte s'ouvre. Les moules s'ouvrent d'elles-mêmes en fin de cuisson. Il convient de toujours consommer des moules fraîches et de s'assurer que la chaîne du froid a été correctement maintenue sous peine de graves intoxications alimentaires. Ces précautions s'appliquent d'autant plus aux moules consommées crues.

