

## Tir Européen / Le tireur déguste

Re: moule frites à balles / sujet scindé

---

idéfixe / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

***plus simple encore demain midi c'est moules frites et je les mesures pas je les cuits et les mangent***

---

Edité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a sept années et a été effectuée par lagaffe.

---

carlos60 / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

-

[images.jpg](#)

```
mod_embed_images_loadimage( 'badc57a016aa0f11e29d07b97a55d342',  
'http://www.tireur.org/forum/addon.php?72,module=embed_images,file_id=3231',  
'http://www.tireur.org/forum/file.php?72,file=3231',  
'http://www.tireur.org/forum/addon.php?72,module=embed_images,check_scaling=1,file_id=3231', ", 210033, 500,  
500, 'Chargement de l'image ...', false );
```

manque juste la bière et la mayo

Edité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a sept années et a été effectuée par lagaffe.

---

idéfixe / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

***non de l'eau et un peu de bister*** la bière ça pue

---

Edité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a sept années et a été effectuée par lagaffe.

---

mach2 / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

IDEFIXE ...

NON, LA BIÈRE CELA NE PUE PAS.!

CELA SENT BON!, CELA GOUTTE BON!, C'EST DELICIEUX (toutes marques confondues)

C'EST UN BREUVAGE DES DIEUX ! JE N'EN AI JAMAIS ASSEZ ! (surtout à la 3e mi-temps au club)

---

## Tir Européen / Le tireur déguste

Re: moule frites à balles / sujet scindé

---

Des moules sans bière...ohlala...quel sacrilège.  
Très bon appétit quand même

---

p.fichaux / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

Vouè vouè avec les moules de dunkèke au poil moule de corde pas de bête dedans et sur un bonne pinte et avec des frites ben sur.

La dernière fois la Marit'che à fait 12 kg sa va pas trop sale à nettoyer pour 12, 1 kg / tête.

---

jpgdx / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

*Aaaaahhhh....Les moules de bouchot !!!!*

*Depuis que j'y ai goûté, je ne mange plus qu'elles.*

*À côté, les "Zélandes" me semble être des boules gélatineuses et sans aucun goût, la preuve, il faut des préparations pour les faire passer.*

*Même plus le goût de la mer.*

---

p.fichaux / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

Celle de DK est pas mal elle à du gout, la N.L est un peu fade, mais principalement servi dans les restaurants sur la côte des deux cotés B - F.

---

mach2 / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

Hey, jpgdx,

Ben si, les Zélandaises sont excellentes à condition de se rendre chez un vrai poissonnier, pas en grande surface. Quand aux préparations, ce sont des inventions de certains cuisiniers détraqués.

J'en ai vu l'autre jour qui les préparait ...aux lardons..., à fusiller le bonhomme !

Un poil de vin blanc est à la limite acceptable, le nec plus ultra étant les moules nature (qq. rondelles de carottes, un peu d'oignon, du céleri, et un frifrelin de poireau. C'est tout.!

Bien entendu l'assiette de frites et une grande chope. ALELLUIA !

Vais m'en taper 2 kg demain à moi tout seul. Béa ne les aime pas, l'ignare...

---

fab990 / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

pfff, bande de moules,

les meilleurs sont celles que l'ont se fait servir et qu'on n'est pas obligé de faire soi même

---

## Tir Européen / Le tireur déguste

Re: moule frites à balles / sujet scindé

---

bon ok je sors

---

lagaffe / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

les moules de chez Léon , pas mauvais , mais pas les meilleures non plus !

---

GUNSAP / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

Ha oui ça donne envie ....

Patrice à Bray Dunes nous allons à la Bonne assiette ( Boulevard Georges Pompidou ), petit resto sympa et bien bon !!

PS: pour Carlos , tu ne m'avais pas dis que tu étais au régime ?....

Edité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a sept années et a été effectuée par GUNSAP.

---

p.fichaux / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

Pour Bray Dunes il faudra que je demande au gamin j'en ai deux qui travaillait en saison à Bray Dunes, mais a quel restaut ??.

les Filles c'était sur La Panne à la plonge. et pour avoir liver le LPG dans les restaurants en passant par la cuisine certain pas zolie zolie, mais d'autres très peu sur la côte en Calais et Boulogne mais asteur sa date.

modif : les S reste dans le clavier.

---

Edité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a sept années et a été effectuée par p.fichaux.

---

carlos60 / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

GUNSAP écrivait:

-----  
> PS: pour Carlos , tu ne m'avais pas dis que tu  
> étais au régime ?....

Je suit un régime grossissant

---

## Tir Européen / Le tireur déguste

Re: moule frites à balles / sujet scindé

---

-

[images3.jpg](#)

```
mod_embed_images_loadimage( '2bb869621579ba7553ffbd37e34b02da',  
'http://www.tireur.org/forum/addon.php?72,module=embed_images,file_id=3249',  
'http://www.tireur.org/forum/file.php?72,file=3249',  
'http://www.tireur.org/forum/addon.php?72,module=embed_images,check_scaling=1,file_id=3249', "", 210096, 500,  
500, 'Chargement de l'image ...', false );
```

---

CALIBRE 2B / il y a sept années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

Ca va !! ne vous battez pas pour deux coquilles

---

Kowa / il y a cinq années

[Re: moule frites à balles / sujet scindé](#)

Allez les gars, déterrage de moules pour vous faire découvrir de VRAIES moules.

Pour moi, les Bouchot sont petites avec peu de goût, mais meilleures que les pseudo moules que l'on vous vend 2 kg+1 gratuits pour 5€ dans les grandes surfaces!!

Voici les meilleures moules. En vente principalement notamment chez raCo et les acheter uniquement les vendredi ou samedi. Il n'y en a jamais beaucoup, elles sont dans le frigo à droite de la poissonnerie.

Remarquez sur l'image en bas à gauche (on sait agrandir l'image), le mode de préparation conseillé: Enlever les éventuelles cassées ou mortes- Les rincer (pas mettre à tremper avec du sel!), les déposer dans la casserole avec les légumes et vin blanc éventuel et laisser cuire le temps qu'elles soient ouvertes.

Goûtez celles-là au moins une fois dans votre vie et croyez moi vous n'en voudrez plus d'autres!

Cette qualité là vient de Yerseke, la capitale de la moule en Hollande où j'ai été l'année dernière, ça vaut le détour, croyez moi!!.

Le prix est certes plus élevé que les merdes d'entrée de gamme que vous trouvez dans vos grandes surfaces, mais qui est nettement moins cher que le prix surfait que l'on vous réclame dans les "restos pour touristes wallons" de la Côte pour des bouts de caoutchouc

Bon appétit,

[MoulesdeYerseke.docx](#)

jpgdx écrivait:

-----  
> Aaaaahhhh...Les moules de bouchot !!!!  
> Depuis que j'y ai goûté, je ne mange plus  
> qu'elles.  
> À côté, les "Zélandes" me semble être des  
> boules gélatineuses et sans aucun goût, la  
> preuve, il faut des préparations pour les faire  
> passer.  
> Même plus le goût de la mer.

[MoulesdeYerseke.docx](#)

Edité 2 foi(s). La dernière correction date de il y a cinq années et a été effectuée par Kowa.

---