

MOULES FARCIES

Ingrédients pour 8 personnes

2.400 kg de Moules d'Espagne

2 Échalotes

20 cl de vin blanc

Beurre d'escargot

300 gr de Beurre extra-fin

1 Échalote

40 gr de Persil plat

4 gousses d'Ail

40 gr de Mie de pain

Finition

80 gr de Chapelure



La recette

1/Laver et gratter les moules.

2/ Eplucher, laver et haché finement les échalotes. (En réserver 40 gr pour le beurre d'escargot).

3/Laver et hacher le persil plat. Puis écraser et hacher les gousses d'ail.

4/Tamiser la mie de pain.

5/ Réunir dans une grande casserole les moules bien égouttées, les échalotes ciselées et le vin blanc. Assaisonné puis cuire à plein feu et à couvert pendant 5 à 6 min.

6/ Retirer le récipient du feu lorsque les moules sont juste ouvertes Les égoutter soigneusement et les refroidir rapidement.

Le beurre d'escargot

1/ Dans un robot coupe, réunir le beurre en pommade, les échalotes ciselées, le persil, les gousses d'ail finement hachées et la mie de pain tamisée. Vérifier l'assaisonnement et réserver le beurre d'escargot à la température ambiante.

Farcir les moules

1/ Retirer la coquille vide (valve supérieure) des moules. La décoller de la valve inférieure.

2/Masquer chaque moule avec un peu de beurre et lisser en surface à l'aide d'une spatule. Saupoudrer les moules avec la chapelure.

3/ Disposer harmonieusement les moules farcies sur des assiettes. Gratiner vivement dans un four très chaud.

le gratin doit être léger et le beurre bien mousseux.

La bonne recette de gîtoune