Entrées chaudes aux produits de la mer

Brochettes de moules

30 min	15 min	15 min	0	151
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Pré-cuisson des moules

1. Eplucher et émincer l'oignon, le poireau et le céleri.
2. Les faire dorer dans un faitout avec l'huile d'olive, verser le vin blanc.
3. Ajouter les moules et remuer vivement. Les ouvrir à feu vif et à couvert, pendant 5 à 10 minutes.
4. Laisser refroidir les moules et les décoquiller.

Étape 2

Friture

1. Embrocher les moules sur les piques, 3 par 3.
2. Battre l'oeuf avec le sel dans un bol, étaler la chapelure sur une assiette plate.
3. Passer les brochettes dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure.
4. Frire 5 minutes à peine dans un bain d'huile très chaude.

Étape 3

Dressage

1. Une fois les brochettes cuites, les débarrasser sur une

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moules

24 unité(s) entière(s) **Moules**

Ingrédients pour la pré-cuisson

1 **Oignon(s)**
1 tige(s) **Céleri-Branche**
1 **Poireau**
1 verre(s) **Vin blanc**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la friture

1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
5 c. à soupe **Chapelure**
1 **Sel**
50 cl **Huile pour friture**

assiette de service.

2. Servir les brochettes encore croustillantes en entrée.