



Entrées chaudes aux produits de la mer

Moules farcies



40 min **25 min** **15 min** **0** **506**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Pré-cuisson des moules

- 1 Laver et gratter les moules sous le robinet d'eau froide, les égoutter dans une passoire.
- 2 Faire revenir les échalotes ciselées avec le beurre dans une casserole.
- 3 Ajouter les moules sur feu vif, mouiller avec le vin blanc et assaisonner de sel et poivre. Remuer avec une cuillère en bois et couvrir pendant 5 minutes.
- 4 Laisser refroidir les moules, ôter les demi-coquilles vides pour garder celles contenant la chair.

Étape 2

Préparation du beurre d'ail

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Peler et hacher les gousses d'ail.
- 3 Travailler le beurre mou à la fourchette, incorporer l'ail.
- 4 Hacher finement le persil dans un mixeur à herbes, l'ajouter au beurre, ainsi que la chapelure. Saler et poivrer.
- 5 Garnir chaque moule d'une cuillerée à café de beurre d'ail, les ranger dans un plat à gratin. Enfourner pendant

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moules

2 litre(s) **Moules**
2 **Echalote(s)**
20 g **Beurre**
1 verre(s) **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le beurre d'ail

200 g **Beurre**
6 **Gousse(s) d'ail**
1 botte(s) **Persil frisé**
1 c. à soupe **Chapelure**
1 **Sel**
1 **Poivre**

10 minutes, servir chaud.