

Moules gratinées



Ingrédients:

Entre 20 et 30 grosses moules.
Si vous prenez des moules de bouchot vous pouvez augmenter la quantité.
Beurre persillé
De la chapelure
Du citron

Préparation:

Etape 1: Nettoyer les moules.

Mettre les moules dans une casserole, faire chauffer durant 4-5 minutes pour qu'elles commencent à s'ouvrir.

Ne garder qu'un côté de la coquille et placer les moules dans un plat.

Etape 2: Faire préchauffer le four en mode grill à 230°C (th.7-8).

Pour le beurre persillé, j'utilise du beurre congelé.

J'en coupe des tranches d'un 3 ou 4 mm d'épaisseur.

Déposer un quart de rondelle sur chaque moule.

Recouvrir le tout avec de la chapelure.

Etape 3: Mettre au four pendant 7- 8 minutes très haut proche du grill pour faire dorer le tout rapidement.

Etape 4: Il ne vous reste plus qu'à dresser. Dresser rapidement, car ce plat a tendance à refroidir rapidement.

Rajouter un filet de jus de citron frais lors de la dégustation.