

Moules à la crème d'ail

Moules à la crème d'ail

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

36 grosses moules d'Espagne
150 g de beurre
3 gousses d'ail
1 échalote
8 brins de persil plat
1 botte de ciboulette
50 cl de vin blanc sec
100 g de fromage râpé
sel
poivre

Préparation

Effeuillez le persil, pelez l'ail et l'échalote. Hachez-les finement, puis mettez-les dans un bol avec le beurre mou. Salez, poivrez, travaillez le mélange à la fourchette jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Réservez au frais.

Grattez et ébarbez les moules, puis lavez-les plusieurs fois à l'eau et égouttez-les. Mettez-les dans un grand faitout, arrosez de vin blanc et poivrez. Couvrez et posez sur un feu vif. Laissez les moules s'ouvrir en remuant régulièrement pendant 5 à 7 min, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes. Egouttez-les avec une écumoire.

Allumez le four à 210°. Éliminez une coquille de chaque moule. Rangez les moules dans un plat à four (ou dans des plats individuels) en les calant bien les unes contre les autres. Répartissez le beurre d'ail coupé en petits morceaux dans les moules, puis parsemez de fromage râpé et faites gratiner 10 min au four. Servez très chaud.

Le bon accord vin

un cidre brut fermier

Notes personnelles