



Moules farcies

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 4 personnes :

36 grosses moules

2 échalotes ciselées

25 cl de vin blanc

1 gousse d'ail hachée

2 cl d'huile d'olive

2 poivrons en petits dés

60 g de noisettes grillées et hachées

125 g de gruyère râpé

sel et poivre

Préparation :

Laver les moules à l'eau froide.

Dans une casserole, mettre les moules, les échalotes et le vin, couvrir et porter à ébullition, faire cuire à feu moyen environ 5 minutes, jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent.

Conserver les moules dans une des deux parties de la coquille, filtrer le jus de cuisson. Réserver.

Dans un poêlon, faire revenir l'ail dans l'huile sans le colorer, ajouter les poivrons et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes.

Déglacer avec le jus de cuisson des moules, réduire presque à sec, ajouter les noisettes, rectifier l'assaisonnement.

Garnir un plat allant au four de gros sel, bien caler les coquilles, déposer les moules et répartir le mélange de poivrons dans chacune des coquilles, recouvrir de fromage.

Au moment de servir, glisser le plat au four sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement gratiné.

Pour finir...

Vous pouvez remplacer le fromage par une fine chapelure et un peu de beurre fondu.

ETS RAIMBAUD William & Fanfan - Viviers au Veillon – Marché Arago

Vous retrouverez toutes les recettes sur notre site internet

<http://www.raimbaud-william.fr>