

MOULES GRATINÉES À LA BÉCHAMEL

Liste des courses

- 2 Kg de moules de bouchot
- 1 carotte
- 1 oignon paille
- Lait demi-écrémé (50 cl)
- Beurre (90 g)
- Farine (30 g)
- 1 brin de persil
- Laurier
- 1 branche de thym
- Chapelure