

# MOULES FARCIES

Juin 2012 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2,5 Kg de moules de corde
- ★ 4 belles échalotes
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 275 g de beurre (250 + 25)
- ★ 15 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 citron jaune
- ★ 4 cuillères à soupe de chapelure blonde
- ★ 6 brins de persil frisé
- ★ 1 grosse pincée de piment d'Espelette
- ★ Poivre gris moulu

Ustensiles : Égouttoir, Faitout, Jatte, Plat à four, Bol

Préparation : 25 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 15 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 14,50 € (Soit 3,63 € par personne)



## Recette :

Gratter les moules, éliminer les byssus (barbes), jeter celles qui restent ouvertes. Les rincer dans un égouttoir. Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante. Dans un faitout, faire fondre 25 g de beurre, ajouter les moules, le vin blanc, poivrer généreusement et faire ouvrir les coquillages à feu vif durant 8 minutes en remuant souvent. Égoutter et laisser refroidir. Peler les échalotes et les gousses d'ail, les émincer très finement. Équeuter et ciseler finement le persil. Ouvrir le citron et extraire le jus dans un bol.

Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7). Dans une jatte écraser le beurre restant à la fourchette en y incorporant ail, échalote, persil, une cuillère à soupe de jus de citron, piment et poivre, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver au frais. Tapisser un grand plat à four avec une feuille de papier aluminium froissé. Séparer les coquilles de moule et ne conserver que la partie qui contient le mollusque. Déposer dans chaque demi-coquille une noisette de beurre aromatisé, lisser avec le doigt, ajouter une pincée de chapelure et disposer bien à l'horizontale dans le plat à four. Enfourner pour plus ou moins 6 minutes jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu et avant que les moules ne soient desséchées. Servir très chaud accompagné de pain de seigle et de beurre demi-sel.

## Boisson :

Un Muscadet ou un Entre-Deux-Mers servi à 10 °C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.