

## MOULES FARCIES AU BEURRE D'AIL

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 35 minutes
- **Temps de cuisson :** 30 minutes



### Ingrédients pour 4 personnes

#### Moules :

- 700 à 800 g de moules de corde ou moules d'Espagne
- 1 échalote ciselée
- 1/2 botte de persil haché
- 15 cl de vin blanc sec

#### Beurre persillé :

- 1/4 botte de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1/2 échalote
- 1/2 jus de citron jaune
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 100 g de beurre pommade
- sel fin
- poivre du moulin
- piment d'Espelette

#### Finition :

- 80 g de chapelure

### Etapas de préparation

1. Ciseler le persil finement.
2. Eplucher et ciseler finement l'ail et l'échalote avec un couteau éminceur.
3. Placer le beurre ramolli dans la cuve du mixeur.
4. Le faire tourner à vide de façon à obtenir un beurre pommade sans aucun morceau.
5. Y ajouter tous les ingrédients (le persil haché, l'ail et l'échalote ciselés, le sel fin, le poivre du moulin, le piment d'Espelette et l'amande en poudre).
6. Refermer la cuve du mixeur. Mixer finement jusqu'à obtenir un beurre homogène. Ajouter enfin le jus d'un citron. Et réserver de côté.
7. Dans une grande casserole, verser les moules préalablement nettoyées. Ajouter le persil haché et l'échalote ciselée. Ajouter le vin blanc sec et porter à ébullition. Assaisonner de poivre du moulin et d'une pointe de piment d'Espelette. Ne pas mettre de sel, les moules étant salées naturellement. Remuer fréquemment en cours de cuisson jusqu'à ce que les moules soient grandes ouvertes.
8. Egoutter les moules et les laisser tiédir avant de retirer délicatement une des deux coquilles.
9. Etaler les coquilles de moule sur une plaque et ranger une ou deux moules par coquille selon la grosseur.
10. A l'aide d'une petite spatule métallique coudée, tartiner la surface des moules de beurre assaisonné préalablement préparé. Il faut garnir la totalité de la moule. Les ranger sur une plaque au fur et à mesure, avant de les passer dans de la chapelure, afin de recouvrir le beurre dans sa totalité.
11. Les ranger sur une plaque et les réserver au réfrigérateur.
12. Les mettre sous le grill du four ou à la salamandre.
13. Lorsque les moules sont bien gratinées et le beurre entièrement fondu, les retirer du four avant de les dresser. Servir alignées les unes après les autres sur une ardoise.

