MARÉ DOC

www.maredoc.fr

LE TRIO DE MOULES GRATINÉES

LES CRÉATIONS MARÉDOC

LE TRIO DE MOULES GRATINÉES

LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 kg de Moules XXL
à découvrir sur notre boutique en ligne
- 1/2 chorizo
- 1 mozzarella entière
- 75 gr de Roquefort
- 10 cl de crème fraîche
- 2 échalotes hachées
- 10 cl de vin blanc
- 150 gr de beurre en pommade
- 1/4 de botte de persil frais
- 3 gousses d'ail hachées
- Parmesan
- Poivre
- Chapelure

LA RECETTE

Rincer les moules sous l'eau et jeter celles dont la coquille est cassée ainsi que les moules ouvertes.

Préchauffer le four à 200°C.

Ouvrir les moules en mettant toute la chair sur la même coquille et les disposer sur une plaque allant au four.

Pour la première préparation, couper en petits cubes le chorizo et la mozzarella. Mélanger le tout.

Disposer ce mélange sur une dizaine de moules ouvertes.

Pour la seconde préparation, hacher finement les échalotes, et faites-les revenir dans du beurre dans une casserole. Déglacer au vin blanc, puis ajouter le roquefort. Remuer lentement jusqu'à obtenir une sauce crémeuse. Ajouter la crème fraîche, et continuer de remuer.

Verser cette seconde préparation sur une autre dizaine de moules.

Pour la dernière préparation, mettre dans un saladier le beurre en pommade, le persil finement ciselé et les gousses d'ail hachées. Mélanger le tout.

Disposer ensuite une petite cuillère de cette persillade sur les moules ouvertes restantes, puis les recouvrir de parmesan.

Saupoudrer de poivre et recouvrir de chapelure l'ensemble des moules.

Enfourner pendant 10 minutes environ. Surveiller que la chapelure soit bien dorée.

Bonne dégustation !

Découvrez d'autres idées recettes sur :

www.
maredoc
.fr