

## Moules Gratinées



### Ingrédients :

#### Pour la cuisson des moules :

- 1 kg de moules
- 500 ml de vin blanc Sylvaner
- 1 sachet de court bouillon

#### Pour le beurre manié :

- 250 g de beurre demi-sel  
ou 250 g de beurre doux + 5 g de sel de Guérande

- 1 bouquet de persil
- 3 gousses d'ail dégermées
- 1 échalote
- 1 jus de citron
- QS de poivre
- QS de chapelure



Faire ouvrir les moules à la vapeur avec le bouillon. (Cook'in® cuit vapeur: 15 min/120°C/vit 2)

Retirer une des valves de la coquille. Réserver au frais. Préparer le beurre manié.

Hacher les gousses d'ail, l'échalote et le persil. Ajouter le beurre demi-sel en morceaux froid. Incorporer le jus de citron et le poivre. Manier à la cuillère dans un bol pour faire pénétrer le jus de citron au maximum.

Dresser sur les moules à la poche à douille, douille cannelée.



Réserver au frais au moins 1h00, le beurre va durcir à nouveau de façon à ne pas fondre trop vite à la cuisson et surtout développer ses arômes.

Préchauffer le four très chaud, saupoudrer de chapelure. Faire gratiner quelques minutes en surveillant.



**ASTUCE :** Si comme moi, il vous reste du beurre manié, dresser sur la toile Silpat®, congeler et conserver dans un sachet ou une boîte hermétique. Vous pourrez vous en servir ultérieurement sur une viande, un poisson grillé, des légumes verts.

