



GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES



Temps de préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Niveau de difficulté

★

Ingrédients pour 6 personnes

2kg de moules
soit environ 600g de moules décortiquées
20cl de vin blanc sec
2 échalotes
2 carottes
1 ou 2 blancs de poireaux selon la taille
2 endives
20g de beurre
3 cuillères à café de Maïzena
2 citrons
10cl de crème
80g de comté
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position grill

Préparation de la recette

Gratter vos moules si nécessaire et les rincer.

Eplucher les échalotes et les carottes. Emincer les échalotes, les carottes, les endives et le blanc de poireaux.

Enlever le cœur des endives, presser les citrons.

Dressage et finition

Faire chauffer le vin blanc dans une cocotte et y faire suer l'échalote 1 minute. Ajouter les moules, cuire 3 minutes tout en remuant jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Egoutter les moules, réserver le jus et le filtrer.

Chauffer le beurre dans une sauteuse antiadhésive, y faire revenir les légumes 15 minutes, à feu doux. Saler, poivrer et réserver.

Pendant ce temps, décoquiller les moules et en garder 18 entières. Diluer la fécule dans le jus de citron.

Faire chauffer le jus des moules réservé avec la crème.

Lorsque le liquide est bien chaud, verser la fécule délayée et faire épaissir 2 minutes. Saler et poivrer.

Répartir les moules et les légumes dans 6 petits plats individuels allant au four, ajouter les moules entières, napper d'un peu de sauce, parsemer de gruyère râpé.

Faire gratiner quelques minutes jusqu'à ce que le gruyère fonde.

Servir chaud.



Soyez attentifs au moment de l'achat de vos moules. En effet de nombreuses moules sont déjà grattées et c'est bien tant mieux... Donc ne vous trompez pas et choisissez-les grattées afin de gagner un temps précieux !



J'utilise de la crème light pour cette recette qui n'en est que meilleure ! A vous de voir...

*Une entrée de rêve très facile à réaliser...
...et surtout irratable !*