

recette écomiam

MOULES FARCIES



4 pers.



20 min



5 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 800 g de moules entières
- 150 g de beurre à la Bourguignonne, à température ambiante
- 5 à 6 tranches de pain aux 6 céréales

Épicerie / Marché

- 3 cuillères à soupe de chapelure
- deux verres de cidre
- huile d'olive
- gros sel

Préparation

- Dans un faitout, chauffez l'huile d'olive et ajoutez les moules.
- Mouillez au cidre.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez.
- Arrêtez la cuisson à l'ouverture des moules (environ 5 mn).
- Réservez et laissez tiédir.
- Otez les coquilles supérieures.
- Farcir chaque moule avec le beurre à la Bourguignonne à l'aide d'une cuillère à café.
- Trempez les moules côté beurre dans la chapelure.
- Disposez les moules dans un plat allant au four recouvert de gros sel.
- Cuire au four sur la position grill jusqu'à coloration.
- Toastez les tranches de pain au grille-pain.

Bon appétit !