



Les plats principaux

Moules gratinées avec pain

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (blanc)
2 kilogrammes de moules (bien rincées)
50 grammes de chapelure japonaise
100 grammes de salade (mixte)
100 millilitres de crème
20 grammes de noix
poignée basilic
2 gousses d'ail
poignée persil
1 baguette
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Hachez finement le persil, le basilic et les noix. Mélangez-les ensemble. Pressez l'ail dessus et ajoutez le panko. Salez et poivrez. Ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange friable.

Cuisez les moules. Chauffez le four à 200°C. Enlevez la coquille supérieure des moules cuites. Détachez les moules mais laissez-les dans la coquille inférieure. Disposez-les sur une plaque de cuisson. Versez 1 petite cuillère de crème sur chaque moule puis saupoudrez-les avec le mélange de panko. Enfourez-les environ 10 minutes.

Coupez la baguette en tranches que vous rôtissez dans un peu d'huile d'olive. Répartissez les moules et quelques tranches de baguette rôties sur les assiettes. Salez et poivrez la salade et aspergez d'huile d'olive et de vinaigre. Servez avec les moules.

Ustensiles de cuisine

Four

