



Moules gratinées



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de moules (Jumbo)
beurre
1 oignon (émincé)
1 petit bouteille bière (Palm)
30 grammes de farine
1 1/2 décilitres de lait
75 grammes de brugge vieux (râpé)
sel et poivre
noix de muscade
2 cuillères à soupe de persil plat (finement haché)
2 cuillères à soupe de panko ou de chapelure
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Rincez les moules à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Enlevez la barbe et les autres irrégularités. Jetez toutes les moules qui sont ouvertes ou qui flottent à la surface.
- 2.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, et faites-y revenir l'oignon émincé. Ajoutez les moules, mélangez puis déglacez à la bière. Couvrez, et laissez mijoter jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Remuez régulièrement.
- 3.** Faites fondre du beurre dans une poêle, et ajoutez la farine. Remuez le tout jusqu'à l'obtention d'un roux.
- 4.** Versez le lait et 100 ml de l'eau de cuisson de moules filtrée. Continuez de mélanger jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 5.** Ajoutez le fromage râpé. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.



- 6.** Ouvrez les coquilles. Disposez les coquilles avec la chair dans un plat allant au four. Versez de la sauce au fromage sur chaque moule.
- 7.** Mélangez le persil avec la chapelure et un filet d'huile d'olive. Saupoudrez ce mélange sur les moules. Passez-les au gril pendant 5 minutes. Servez immédiatement.