



Moules gratinées à l'allioli

Ingrédients pour 4 personnes :

2 kg de moules
50 cl de vin blanc
Chapelure
Allioli
Gros sel

Préparation :

Lavez les moules, faites-les ouvrir dans une casserole avec un peu de vin blanc sur feu vif.

Une fois ouvertes, retirez-les du feu. Laissez refroidir quelques minutes, puis ôtez une coquille sur chacune.

Positionnez celle avec la moule sur un plat allant au four ayant été préalablement recouvert de gros sel.

Ajoutez une petite cuillère d'allioli sur chaque moule et parsemez légèrement de chapelure.

Enfouissez à four chaud (position grill, 200°C) pendant 5 minutes pour les faire gratiner.

Laissez refroidir quelques instants avant de déguster après la sortie du four.

Bon Profit !