

Moules au gratin

Entrée pour 4 personnes

Ingrédients 48 moules
2 échalotes françaises hachées finement
1 tasse de vin blanc sec
1/2 tasse de crème à cuisson 35%
1 c. à soupe de persil haché finement
3 c. à soupe de beurre salé
3 c. à soupe de farine
1/2 tasse de fromage mozzarella
2 c. à soupe de parmesan
Sel et poivre
Gros sel
50 g de bruschetta (commerciale ou faite maison)
4 branches de persil ou de thym pour la décoration

Méthode Nettoyer les moules et les ébarber sous l'eau froide.
Dans une casserole, mettre le vin blanc sec, les échalotes, une noix de beurre, les moules. Couvrir et porter à ébullition.
Cuire en secouant la casserole à l'occasion, environ 5 minutes ou lorsque toutes les coquilles s'ouvrent. Jeter celles qui ne le sont pas.
Retirer une demie coquille avec la chair de moule. Garnir de gros sel un plat allant au four et y déposer les coquilles et réserver au chaud.
Filtrer la cuisson des moules et mettre la crème à cuisson, porter à ébullition et laisser réduire de moitié. Lier au roux blanc ou au beurre manié (partie égale de farine et de beurre). Bien mélanger ensemble, incorporer au liquide bouillant et on retire dès que l'ébullition reprend. Vérifier l'assaisonnement, napper la sauce sur les coquilles, parsemer de fromage et sur quelques coquilles y mettre la bruschetta. Au moment de servir, gratiner au four sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.



Chef Croze