

Moules farcies aux amandes

Les ingrédients pour 6 personnes :

60 moules

1 éclat d'ail

2 belles c à s de poudre d'amandes

3 c à s de persil haché fin

3 c à s de beurre fondu

1 c à s de jus de citron

Sel et poivre

Faire ouvrir les moules, grattées et lavées, rapidement sur feu vif.

Enlever la coquille du dessus et disposer les par 10 dans des petits plats individuels ou toutes dans un grand plat à gratin.

Faire la farce en mélangeant tous les ingrédients avec le beurre et le citron. Assaisonner et garnir les moules.

Au moment du service passer au four chaleur forte. Dès qu'un petit bouillonnement apparaît, servir avec des tranches de pain de campagne grillé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>