

Moules farcies à l'anisette

Ingrédients 4 personnes

QS	Moules
4	Tranches de pain de mie rassis
1	Bouquet de persil
2	Cuillère à café d'anisette
1	Tasse de lait
QS	Sel, poivre

Préparation

Faire ouvrir les moules. Faire tremper le pain rassis dans du lait tiède. L'égoutter et le presser. Hacher le persil et le mélanger au pain. Ajouter l'anisette. Saler, poivrer.
Farcir les moules.

Cuisson

Enfourner au feu chaud 5 minutes

Finition et présentation

Présenter avec des chips de légumes, morceaux de citron et du wasabi.

