

MOULES EN RAMEQUIN AUX 2 SAUCES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	400g congelées
- VIN BLANC SEC	150 ml + 125 ml
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- CONCENTRE DE TOMATES	3 c à soupe
- BEURRE	30g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	250 ml
- MOZARELLA	3 c à soupe (râpée)
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une casserole, portez à ébullition les 150 ml de vin blanc avec un peu d'eau, du sel et du poivre. Ajoutez les moules quelques minutes. Egouttez les moules et conservez 125 ml de liquide de cuisson.
- Pour la sauce tomate : chauffez l'huile d'olive dans une casserole, ajoutez l'ail en poudre et laissez-le doré légèrement. Versez alors le vin restant (125 ml) ainsi le liquide de cuisson conservé. Laissez réduire 10 minutes. Incorporez-y ensuite le concentré de tomates, salez et poivrez. Continuez la cuisson sur feu doux pendant 5 minutes.
- Pour la sauce blanche : faites fondre le beurre dans la casserole, ajoutez la farine et travaillez au fouet. Ajoutez petit à petit le lait en continuant à fouetter. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Mélangez la sauce tomate avec les moules et répartissez-les dans 4 ramequins. Nappez de sauce blanche, parsemez de parmesan et de mozarella.
- Enfourez pendant 18 à 20 minutes.
- Servez avec du pain frais.