

Croustillants de Moules au Beurre Persillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MOULES	350g congelées
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- AIL EN POUDRE	
- PERSIL	
- BEURRE AUX FINES HERBES	8 rondelles
- BEURRE DE CUISSON	25g fondu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler les moules au micro-onde à 350W pendant 3 minutes.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre en remuant continuellement afin de faire évaporer l'eau. Salez, poivrez et ajoutez ail et persil. Laissez refroidir.
- Faites fondre doucement un peu de beurre de cuisson.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les feuilles de brique en 2.
- Beurrez-les légèrement.
- Déposez un peu de moule dans le coin de la feuille de brique. Surmontez d'une rondelle de beurre aux fines herbes. Fermez la feuille de brique en formant un triangle. Déposez dans un plat allant au four (plat CRISP).
- Enfournez pour 5-7 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une bonne salade verte.

