

Moules Gratinées au Chorizo et Mascarpone

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	1 kg
- CHORIZO	35g doux
- MASCARPONE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	25g
- CHAPELURE	
- OIGNON(S)	1 petit
- VIN BLANC SEC	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites tremper les moules dans de l'eau froide salée. Nettoyez-les si nécessaire avec un petit couteau.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le suer dans du beurre chaud puis ajoutez les moules et arrosez de vin blanc. Salez et poivrez généreusement. Laissez cuire 9-11 minutes en secouant de temps en temps pour que les moules s'ouvrent.
- Laissez refroidir un peu puis décoquillez toutes les moules en gardant une coquille sur deux.
- Coupez le chorizo en petits dés. Ajoutez la crème et le mascarpone. Mixez le tout pour obtenir une pâte. Réservez au frais.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Replacez une moule par coquille puis surmontez avec la pâte au chorizo. Saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pour 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

A partir de EN-191

