

Minis Cocottes de Moules au Beurre d'Escargot

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- MOULES	4 x 85 g (surgelées)
- BEURRE	100 g
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	3 c à café
- PERSIL	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- PAIN	en accompagnement

Recette:

- Faites décongeler les moules à 350 W au micro-onde pendant 4 – 5 minutes. Répartissez les moules dans les cocottes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez le beurre en dés et faites-le ramollir 30 secondes à 350 W au micro-onde.
- Emincez finement l'échalote.
- Mélangez en écrasant avec une fourchette, le beurre, l'ail, l'échalote, le persil, le sel et le poivre.
- Déposez environ 30 g de beurre d'escargot sur les moules.
- Placez le couvercle sur chaque cocotte.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Servez bien chaud avec du pain ... beaucoup de pain !!

