

Brochettes de Moules Panées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES 24
- ECHALOTE(S) 1
- VIN BLANC SEC 1 verre
- AIL EN POUDRE
- OEUF(S) 1
- CHAPELURE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Faites revenir l'échalote émincée dans un peu de beurre. Arrosez avec le vin blanc puis ajoutez les moules. Couvrez et laissez les moules s'ouvrir pendant environ 9 minutes. Salez et poivrez et ajoutez un peu d'ail. Secouez de temps en temps.
- Lorsque les moules sont cuites, décoquillez-les et réservez.
- Dans un premier récipient creux, fouettez l'œuf. Dans un second, la chapelure.
- Roulez successivement les moules une à une dans l'œuf puis la chapelure.
- Formez des brochettes avec 6 pièces.
- Faites-les cuire doucement sur une plancha bien chaude huilée en les retournant souvent.
- Servez sans attendre.

