

Cassiolette de Moules au Beurre d'Amande

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	2 kg
- AMANDES HACHÉES	75g
- BEURRE	75g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PERSIL	2 c à soupe
- VIN BLANC SEC	5 cl
- OIGNON(S)	1
- 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.
- Confectionnez le beurre d'amande en mélangeant le beurre légèrement fondu avec les amandes hachées, le persil et l'ail. Ajoutez le vin blanc et un peu de jus de cuisson des moules. Réservez au frais.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les moules dans des cassiolettes puis surmontez avec le beurre d'amande.
- Enfournez pour 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.