

## *Mouclade au Beurre d'Amande*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- MOULES	1 kg
- AMANDES HACHÉES	40g
- BEURRE	40g
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- PERSIL	1 c à soupe
- VIN BLANC SEC	5 cl
- 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.
- 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.
- Replacez une moule dans chaque coquille puis surmontez avec un peu de beurre d'amande.
- Enfournez pour 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.

