

Mini-Vidés de Moules au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- VIDÉ(S) - PATE FEUILLETÉE	12 minis
- MOULES	24 précuites
- BEURRE	1 noix
- FARINE	1/2 c soupe
- CURRY	1 c à café
- LAIT	100-120 ml
- GRUYERE RAPE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez le curry, salez et poivrez.
- Déposez une moule au fond de chaque mini-vidé, puis recouvrez de béchamel au curry et terminez par un seconde moule au sommet.
- Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé.
- Enfournez 7-8 minutes.

