

Moules Au Gratin



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 kg de moules - 1 échalote - 1 cuillère à soupe d'huile d'olives - 10 cl de vin blanc sec - 10 cl de crème fraîche liquide - 2 cuillères à soupe de maïzena - 50 gr de parmesan râpé - Poivre du moulin

Préparation

Dans un faitout, faite revenir l'échalote dans l'huile d'olives sans coloration.

Ajouter le vin blanc.

Ajouter les moules et couvrir.

Laisser ouvrir les moules en remuant régulièrement le faitout. (3 à 6 minutes selon la grosseur des moules).

Décoquiller et réserver les moules.

Disposer les moules dans des petits plats à gratin individuels

Filter le jus de cuisson et l'eau rendu par les moules.

Remettre le jus filtrer dans le faitout.

Ajouter la crème fraîche. Poivrer.

Ajouter la maïzena et mélanger vivement pour éviter les grumeaux.

Faite cuire 2 à 3 minutes jusqu'à épaississement. Napper de sauce.

Parsemer de parmesan râpé. Passer sous le grill du four 2 à 3 minutes pour faire doré les gratins.

Servir aussitôt.