

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MOULES AUX AMANDES**

**Pour 4 personnes :**

**80g d'amandes mondées - 175g beurre pommade - 2 gousses d'ail hachées - 1 petite échalote hachée - 25g persil plat ciselé - 1 càc zeste citron râpé - 1 càc jus de citron - 1/2 càc paprika piquant - 1kg800 moules - 125ml vin blanc - sel - poivre -**

**Torréfier les amandes au four à 150° (th.5) pendant 10 minutes. Laisser refroidir, les hacher grossièrement.**

**Dans un bol mélanger le beurre, l'ail, l'échalote, le persil, le zeste et le jus de citron, le paprika, 3/4 càc sel, 1 càc poivre. Ajouter les amandes, mélanger.**

**Laver les moules sous l'eau fraîche, les ébarber, jeter celles qui ne se ferment pas.**

**Préchauffer le four à 220° (th.7-8).**

**Mettre les moules dans un grand plat à four. Ajouter le vin et répartir le beurre d'amandes dessus. Cuire 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes en mélangeant 2 à 3 fois.**

**A la sortie du four remuer pour bien enrober les moules. Jeter les pas ouvertes. Servir aussitôt!**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr