

# MOULES FARCIES ET GRATIN DE COURGETTES



Par

**Les motards poilus**

Dans

**Les motards poilus,  
cooking trip en  
méditerranée**


## INGRÉDIENTS :

- 1 l de moules
- 150 ml de vin blanc ou vermouth
- 1 beau brin de persil
- POUR LA FARCE
- 25 g de chapelure fine
- 25 g de fromage fondant ou un mélange de gruyère et de pecorino
- 2 c. à soupe de persil haché finement
- 1 c. à soupe d'estragon ciselé finement
- 1 c. à soupe de basilic ciselé finement
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 30 ml d'huile d'olive

## RECETTE :

1. Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
2. Grattez les balanes et ébarbez les moules. Jetez les moules qui ne se ferment pas complètement lorsque vous donnez un petit coup dessus.
3. Portez à ébullition le vin blanc ou le vermouth dans une cocotte avec le persil. Ajoutez les moules et couvrez. Laissez étuver 4 à 5 min jusqu'à ce que les moules soient complètement ouvertes.
4. Pendant ce temps préparez le gratiné : mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
5. Filtrez les moules dans une passoire au-dessus d'un saladier. Retirez les moules des coquilles. Séparez les coquilles en deux et placez les demi-coquilles sur une plaque de cuisson. Déposez une moule dans chaque coquille. Arrosez-les d'un peu de jus de cuisson pour qu'elles ne se dessèchent pas.
6. Garnissez chaque coquille de gratiné et enfournez 5 min.
7. Dégustez avec un [gratin de courgettes](#).

## PRÉPARATION :

 4 personnes

 Facile