

# LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

## MOULES AU FOUR AU BEURRE PERSILLÉ

*Une recette toute parfumée à servir en entrée ou à l'apéritif...façon tapas !*

Voici une recette très parfumée, facile à préparer, pas chère, très conviviale et du plus bel effet... Le beurre persillé parfume divinement ces moules...que vous dégusterez par gourmandise tant elles sont bonnes ! Pour réaliser ce beurre absolument délicieux, nous avons utilisé notre merveilleux mélange « Persillade Maître d'Hôtel » : cette Persillade permet de réaliser un savoureux beurre persillé maison, qui a garni nos moules. Cette recette très parfumée peut être servie à l'apéritif, en tapas, en entrée ou en plat complet...à vous d'ajuster ensuite la quantité ainsi que la taille des moules, selon la manière dont vous prévoyez de les servir !

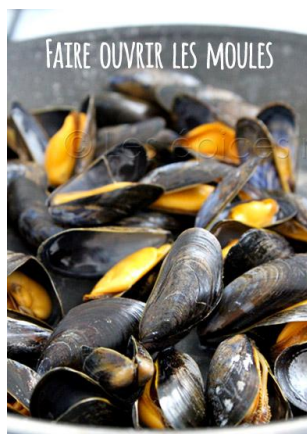
### CE QU'IL VOUS FAUT :

*Pour un plat (taille moyenne) de moules :*

- ▶ 200g de moules fraîches
- ▶ ½ échalote (ou une petite échalote entière) hachée
- ▶ 80g de beurre doux de qualité
- ▶ 2 bonnes cuil. à soupe de **Persillade Maître d'Hôtel** de La Cuisine des Epices
- ▶ Sel, poivre, un peu de persil frisé, frais

### PREPARATION :

1. Préparez les moules : les nettoyer puis les rincer sous l'eau claire. Vous pouvez les préparer à l'avance (jusqu'à la veille) : vous placerez vos moules propres dans un saladier d'eau froide, puis le tout au réfrigérateur.
2. Dans une petite poêle, faire fondre le beurre très doucement. Une fois fondu, stoppez la cuisson, ajoutez la Persillade Maître d'hôtel et bien mélanger. Réserver à t° ambiante. Faire préchauffer votre four à 220°C, position grill + chaleur tournante.
3. Faire égoutter vos moules propres. Puis, faire chauffer (à sec) une très grande poêle jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Toujours à sec, jetez vos moules égouttées et les faire ouvrir (l'idéal étant de couvrir la poêle).
4. Dès qu'elles sont bien ouvertes (pas de sur-cuisson !!), sortir la poêle du feu. Ôtez les demi-coquilles des moules et disposez les demi-coquilles pleines sur un grand plat. Ensuite, répartissez votre échalote hachée sur vos moules. Puis versez votre beurre persillé avec une cuillère à soupe : vous prendrez soin de garnir chaque demi-coquille de beurre persillé. Comme il est liquide, c'est très facile ! Puis, salez, poivrez et enfin, si vous le souhaitez, ajoutez quelques pelures de persil frais.



5. Enfourez à four bien chaud, à mi-hauteur dans le four, pour 2-3 minutes, pas plus ! Dès les premiers petits bouillons, sortir du four ! L'idée, ce n'est pas de les faire cuire mais juste de les mettre à température ;)

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

© La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : [www.lacuisinedeseepices.fr](http://www.lacuisinedeseepices.fr)

Retrouvez des  
centaines de recettes  
sur notre blog  
[www.lesepicesrient.fr](http://www.lesepicesrient.fr)

