

Moules gratinées au Brugge Râpé, gremolata et pommes paille



Ingredientien:

- 1 kg de moules (Goudmerk)
- 125 g de crème épaisse
- 80 g de Brugge Râpé
- 5 gouttes de tabasco
- sel et poivre

Pour la gremolata

- 1 petite échalote
- 1 c. à s. de persil haché
- zeste de ½ citron

Pour les pommes paille

- 2 petites pommes de terre
- huile de friture

Préparation:

1. Nettoyez les moules et rincez dans de l'eau salée. Laissez égoutter.
2. Faites cuire ou étuver les moules et laissez égoutter. Décortiquez les moules et conservez les plus grandes coquilles.
3. Préchauffez le gril du four. Froissez un morceau de feuille d'aluminium, déposez-le dans un plat allant au four et déposez-y les coquilles de moules. De cette manière, les coquilles restent bien droites. Disposez les moules dans les coquilles.
4. Mélangez la crème épaisse avec le Brugge Râpé et le tabasco. Poivrez et salez. Répartissez le mélange sur les moules.
5. Préparez maintenant la gremolata. Épluchez et émincez finement l'échalote. Mélangez avec le persil haché et le zeste de citron.
6. Pelez les pommes de terre et découpez-les en julienne très fine. Lavez-les et séchez-les ensuite soigneusement. Chauffez l'huile de friture à 180 °C et faites frire les frites jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées. Égouttez sur de l'essuie-tout et salez.
7. Déposez les moules +/- 5 minutes sous le gril jusqu'à ce qu'elles soient gratinées.
8. Répartissez la gremolata sur les coquilles et finissez de pommes paille.

(Vous pouvez les servir joliment en les plaçant en cercle autour d'une petite colline de pommes paille)

4 personen

Entrée

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/moules-gratinees-au-brugge-rape-gremolata-et-pommes-paille>