

Moules farcies à l'italienne

Préparation 30 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

48 grosses moules d'Espagne (j'ai pris des moules de Barfleur)

15 cl de vin blanc sec

1 oeuf dur

100 g de parmesan râpé

1 bouquet de persil plat

1 gros bouquet de basilic

2 gousses d'ail

2 tranches de pain de mie un peu rassis

Sel et poivre

Pour la concassée de tomates :

3 grosses tomates bien mûres

1 branche de thym

1/4 de feuille de laurier

5 cl de vin rouge

2 c à s d'huile d'olive

2 pincées de sucre

Sel et poivre

Nettoyer les moules, éliminer le byssus en le tirant d'un coup sec.

Dans une marmite mettre le vin blanc et le porter à ébullition. Ajouter les moules avec 2 pincées de poivre. Augmenter l'intensité du feu et brasser les moules avec une spatule. Sortir les moules de la marmite au fur et à mesure de leur ouverture. Retirer la coquille supérieure et garder les moules avec la coquille creuse.

Préparer la concassée de tomates : peler les tomates et concasser la pulpe. La faire cuire 20 mn avec huile, vin rouge, herbes, sel et poivre.

Préparer l'autre farce : hacher l'oeuf dur, le persil, les gousses d'ail pelées et dégermées. Ajouter le pain de mie réduit en poudre avec le parmesan râpé, 10 feuilles de basilic ciselées, sel et poivre.

Farcir les moules en remplissant par moitié de concassée de tomates et par moitié de farce au parmesan.

Mettre les moules farcies dans un plat à gratin et cuire à four préchauffé à 210° pendant 5 à 6 mn le temps de dorer la farce.

Servir sur assiette en intercalant des feuilles de basilic.

Vin conseillé : un coteaux-d'aix blanc ou un riesling

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>