

Moules farcies

Pour 4 personnes: 4 douzaines de grosses moules; 2 gousses d'ail; 1 bouquet de persil; 150 g de chapelure; 1 cuillerée à soupe de moutarde forte de Dijon; sel poivre.

Grattez et lavez les moules. Plongez-les dans une marmite à moitié remplie d'eau et faites-les ouvrir à feu vif en remuant de temps en temps avec une spatule de bois. Lorsqu'elles sont toutes ouvertes, gardez-les dans la coquille où elles sont attachées; jetez l'autre moitié.

Mettez le beurre ramolli dans un bol; malaxez-le à la fourchette en compagnie de la moutarde, de l'ail pressé, du persil haché, du sel et du poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Farcissez chaque moule avec une demi-cuillerée à café de cette préparation en l'étendant sur chaque bête. Saupoudrez ensuite de chapelure. Disposez

sur la plaque du tour ou sur plusieurs plaques à gâteau; glissez à four vif (250 degrés) et laissez gratiner pendant 5 minutes.