

Moules aux amandes

(recette du pays basque)

Pour 4 personnes.

2 litres de moules.

Farce : 50 g de beurre. 1 grain d'ail. 2 branches de persil. 20 g de mie de pain. 100 g d'amandes.

Commencer par préparer une farce bien homogène : piler ail et persil, ajouter le beurre ramolli et la mie de pain mouillée (et essorée) de vin blanc. Passer les amandes à la moulinette et mélanger soigneusement le tout en l'assaisonnant de sel et de poivre.

Gratter et laver les moules à l'eau courante. Les mettre dans une cocotte couverte et faire ouvrir à feu vif très rapidement. Attendre un peu pour enlever la coquille vide et garnir chaque demi-moule pleine avec un peu de farce.

Les poser sur une plaque ou dans un vaste plat et les passer à four chaud, cinq à six minutes. Ces moules se dégustent brûlantes.

On pourra les servir avec un « pousse rapière ». En voici la composition :

Mettre dans un verre un glaçon, un fond d'armagnac, une fine rondelle d'orange et verser un mousseux brut très frappé.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.