

Cassolette de moules gratinées au Pont-l'Evêque AOP

✓ FACILE | ⌚ 30 MIN DE PREPARATION ⌚ 30 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1.6 kg de moules
- 100 g de champignons de Paris
- 1 Gousse d'ail
- 80 g de Pont l'Evêque AOP
- Quelques branches de persil
- Chapelure
- Huile d'olive
- Pour la béchamel : 70 g de Pont-l'Evêque AOP, 15 g de beurre, 15 g de farine, 20 cl de lait, sel et poivre

PRÉPARATION

1. Nettoyez et lavez les moules,. Faites les ouvrir à couvert dans une poêle avec un filet d'eau. Décortiquez-les. Récupérez et filtrer le jus rendu.
2. Préparez la béchamel : Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en travaillant au fouet pris incorporez le lait tiède. Laissez cuire une minute, ajoutez au final les petits dés de Pont-l'Evêque AOP sans la peau. Si besoin rallongez avec un peu de jus de cuisson de moules. Assaisonnez au final.
3. Hachez grossièrement l'ail dégermé, les champignons et le persil et faites revenir ce mélange dans une poêle avec un peu de beurre.
4. Une fois cuit, répartissez ce mélange dans 4 cassolettes. Mettez les moules au dessus, puis la béchamel et les copeaux de Pont- l'Evêque AOP et saupoudrez de chapelure.
5. - Mettez ces moules à gratiner au four position grill à 200°C.
6. - Servez soit en entrée soit en petits amuses bouche.

