Moules gratinées et aïoli fumé

Ingrédients

10

- 10 grosses moules cuites
- 100 grammes de légumes finement coupés en dés (carottes, poireaux, oignons)
- 100 grammes d'aïoli fumé Bresc
- 80 grammes de fromage râpé
- 10 coquilles de moules (comestibles)

Méthode de préparation

Coupez les légumes en très fine brunoise et faites-les revenir. Disposez les légumes dans les coquilles de moules et posez les moules cuites dessus. Arrosez d'aïoli et recouvrez d'une fine couche de fromage. Faites gratiner les moules au four à 160 °C pendant 5 minutes. Garnissez de cresson.

Produits Bresc utilisés

Bresc Alioli Fumé 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000