

Moules gratinées Zélandaises au Gouda



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

pour la recette au Gouda :

- 100 g vieux [Gouda](#) râpé
- 2 l moules
- 2 oignons hachés
- 1 tige de céleri taillée en julienne
- 2 dl vin blanc
- 50 g beurre
- 1/2 l crème
- 1 cuillère à café de poivre en mignonette
- 4 tranches de pain
- 3 jaunes d'oeuf
- 70 g persil haché

Préparation

Pour commencer cette recette au Gouda, grattez, nettoyez, rincez les moules à l'eau courante. Dans une marmite, faites tomber au beurre les oignons à blanc. Ajoutez le persil et le céleri hachés. Puis versez le vin blanc et les moules. Remuez très activement. Poivrez. Lorsque les moules sont ouvertes, ôtez l'une des valves. Rangez-les ouvertes dans un plat à four. Filtrez le jus de cuisson au chinois ou à l'étamine. Ajoutez-y de la mie de pain, la crème et le **fromage Gouda**. Dans une casserole, faites-le évaporer aux 2/3. Ajoutez les jaunes d'oeufs pour épaissir. Semez un peu de persil haché. Nappez les moules. Enfouez juste pour réchauffer et légèrement colorer (trop gratinées, les moules durciraient).

Il ne faut pas tremper les moules durant le lavage, mais les frotter entre les mains sous l'eau courante. Sinon, elles bâillent et rendent leur eau biologique.

On peut exécuter la même recette avec des huîtres ouvertes à cru dont une partie de l'eau biologique est réservée pour la sauce.