



Recette Cassolette de Moules de LUXEMBOURG (ou CA)

Ingrédients

- 1 kg de moules cuites
- sel, poivre
- 1 petit oignon
- herbes VUM SÉI WINSELER MIX
- 25 gr de beurre 25
- 50 gr de sauce crème Alsacienne (base à l'ail)
- 20 gr de fromage râpé

Recette

- Décortiquer les moules cuites
- Éplucher et ciseler l'oignon
- Faire suer au beurre les oignons ciselés
- Ajouter les herbes
- Ajouter les moules cuites
- Déglacer à la sauce alsacienne
- Porter à ébullition
- Vérifier assaisonnement
- Verser le tout dans une cassolette moule
- Napper de fromage râpé
- Gratiner au four pendant 5 à 8 minutes à 200 degrés
- Bon Appétit!

