

# Moules gratinées au Comté

Source : Comité interprofessionnel du Comté, Poligny

Ingrédients : (Pour 4 personnes)

24 grosses moules nettoyées  
150 g de Comté râpé fin  
½ verre de persil haché  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
2 tranches de pain

Préparation

Faites cuire les moules à feu vif  
Laissez refroidir et enlevez une moitié de coquille  
Rangez sur un plat à four et poivrez légèrement  
Passez le liquide de la cuisson des moules et réservez-le  
Faites la chapelure avec le pain grillé  
Passez au mixer l'ail, l'échalote  
Ajouter le persil haché  
Saupoudrez généreusement les moules de comté et ajoutez la chapelure  
Versez une cuillerée de jus réservé sur chacune des moules et laissez gratiner quelques instants au grill