

Moules Panées Sauce Tartare

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Moules 30-35
- Oeufs 1
- Chapelure
- Ail en Poudre
- Tartare (Sauce)
- Sel
- Poivre

Recette:

- Dégelez et égouttez les moules.
- Salez un peu, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Mélangez avec l'œuf battu.
- Passez quelques moules à la fois dans la chapelure et réservez au frais.
- Au moment de servir, faites griller doucement les moules dans du beurre chaud. Salez légèrement.
- Accompagnez de sauce tartare.

