



Les moules presque comme chez Hortense

Pour 20 barquettes

- 2 l de moules de bouchot
- 2 tranches épaisses de jambon de Bayonne
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- $\frac{1}{4}$ de bouquet de persil
- 1 c. à s. de chapelure
- $\frac{1}{2}$ verre de vin blanc

Laver et gratter les moules. Hacher le jambon et le faire revenir dans une grande sauteuse avec l'ail dans l'huile. Ajouter le persil finement ciselé et la chapelure. Laisser cuire 10 min en remuant de temps en temps.

Faire ouvrir les moules dans une casserole à feu vif avec le vin. Quand elles sont toutes ouvertes, les retirer à l'aide d'une écumoire, retirer les coquilles et mettre les moules dans la sauteuse avec le jambon, bien mélanger.

Répartir dans les barquettes et servir brûlant.