



Croustillants de moules

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

60 chairs de moules cuites

20g de beurre

2 gousses d'ail hachées

250g de farine

2 œufs

2 blanc d'œufs

25 cl de bière blonde

½ botte de persil, estragon,

ciboulette et cerfeuil hachés

Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler et égoutter les moules puis et les faire revenir 2 minutes à la poêle dans du beurre, ajouter l'ail et les herbes, assaisonner et réserver au frais.
2. Faire une pâte à frire, en mélangeant les œufs, la farine et la bière jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, saler et poivrer. Travailler jusqu'à homogénéité et laisser reposer. Monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte à frire.
3. Laisser tomber les chairs de moules petit à petit dans la pâte à frire, les sortir unes à unes puis les laisser tomber dans la friteuse et laisser dorer. Égoutter et servir sur un pic en bois en apéritif ou sur une salade.