Moules gratinées pour l’apéro

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de moules (nettoyées)
2 citrons
125 grammes de gruyère (râpé)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Versez les moules dans une casserole profonde et couvrez. À feu vif, laissez cuire pendant ± 5 minutes, ou jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Retirez les moules de la casserole et laissez-les refroidir dans une passoire.**

2. **Détachez les moules de leur coquille et replacez-les chacune dans une demi-coquille. Disposez-les sur une plaque de cuisson. Assaisonnez avec du poivre, du sel et le zeste râpé d'un citron. Saupoudrez de gruyère. Passez quelques minutes sous le gril, jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.**

3. **Parsemez de coriandre. Disposez les moules dans un beau plat et garnissez de rondelles de citron.**