Tacos aux moules panées

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de moules (nettoyées)
80 grammes de farine
2 œufs
60 grammes de chapelure
huile de tournesol
100 grammes de yaourt
50 grammes de crème aigre
1 cuillère à soupe zeste de citron vert
1⁄2 cuillerée à thé de poudre de chili
2 concombres snack
8 petites tortillas
150 grammes de chou blanc (finement émincé)
1 petit oignon rouge (émincé)
1 poignée de persil plat
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les moules brièvement à feu vif, couvercle fermé, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Retirez-les des coquilles. Laissez-les bien égoutter sur du papier absorbant, puis séchez-les.**

2. **Versez la farine dans une assiette creuse et assaisonnez de sel et de poivre. Battez les œufs dans une deuxième assiette et versez la chapelure dans une troisième.**

3. **Passez les moules successivement dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Faites-les dorer dans un fond d'huile de tournesol.**

4. **Mélangez le yaourt avec la crème épaisse, le zeste de citron vert et le chili en poudre. Assaisonnez de sel et de poivre. Coupez les concombres snack en rondelles.**

5. **Réchauffez les tortillas au micro-ondes ou dans une poêle chaude. Garnissez-les de chou blanc, de rondelles de concombre et de moules croustillantes. Ajoutez un filet de sauce au yaourt et terminez avec l'oignon rouge et le persil.**