

## La farce à moules recette Sétoise

Soumis par Marsouil  
23-02-2008

### Ingrédients:

chaire à saucisse 1kg  
2 oeufs  
3 gousses d'ail  
persil français  
mie de pain

Bien nettoyées les moules , les vidées  
Les ouvrir et couper les tendons.  
Laisser égoutter 10 à 15 mn  
Remplir de farces  
Faire cuire dans une poêle avec de la sauce tomate.  
Servir avec des pâtes.