

Recette Moules aux lardons et au cidre



Temps de préparation:

15 minutes

Temps de cuisson:

10 minutes

Difficulté: Très facile

Budget: Bon marché

Pour 4 personnes

Ingrédients pour Moules aux lardons et au cidre

2 kilos de moules

20 cl de cidre

15 cl de crème liquide entière

2 échalotes

150 g de lardons

10 g de beurre

Persil

Sel, poivre

Préparation pour Moules aux lardons et au cidre

Gratter et nettoyer les moules en plusieurs fois (le mieux reste de les plonger dans l'évier rempli d'eau et de retirer les moules qui remontent à la surface).

Dans une grande cocotte, faire revenir les lardons avec le beurre puis ajouter les échalotes préalablement épluchées et émincées et laisser cuire 2 min.

Verser ensuite le cidre, la crème, mélanger.

A présent, mettre les moules et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Cela peut prendre plus ou moins de temps en fonction de la quantité de moules. Compter environ 5 minutes.

Ciseler un peu de persil au dessus du plat avant de servir.