



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Moules au cidre et aux lardons .



Ingrédients :

- 2 feuilles de laurier, thym frais
- 2 gros oignons
- 2 litres de moules de bouchots
- 200 g de lardons naturels
- 25 cl de crème fraîche
- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 75 cl de cidre brut
- Quelques branches de persil frais
- Sel, poivre

- *Peler les oignons et les hacher finement. Gratter et laver les moules.*
- *Dans un faitout verser la moitié du cidre*
- *Ajouter les moules, le sel et le poivre, le thym et le laurier. Cuire à feu très vif*
- *Dès que les moules sont ouvertes, les retirer et filtrer le jus. Conserver au chaud avec les moules*
- *Dans une casserole mettre le beurre et les oignons, faire blondir*
- *Ajouter les lardons et les faire dorer*
- *Ajouter la farine pour une courte cuisson en remuant à l'aide d'un fouet*
- *Verser le jus de cuisson des moules*
- *Ajouter le reste du cidre et faire réduire de moitié*
- *Incorporer la crème continuer la cuisson en remuant*
- *Napper les moules avec la sauce et saupoudrer de persil ciselé*

