



Moules à la Bretonne

Recette pour 2 personnes

1 Ingrédients :

1,2 kg de moules de bouchot, 50 g de beurre demi-sel, 3 échalotes, 25 cl de cidre brut, 120 g d'andouillette de Guéméné, 11 branches de persil, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse (≈ 100 g), poivre.

2 Opérations :

Préparer les moules :

- ✓ Les gratter soigneusement, les laver et les égoutter. Les réserver au frais jusqu'au moment de leur cuisson.

Préparer la garniture :

- ✓ Éplucher les échalotes et les tailler, en tout petits dés. Réserver.
- ✓ Enlever la peau de l'andouillette, couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur puis tailler en petites allumettes. Réserver.
- ✓ Équeuter, laver le persil et le ciseler avec les ciseaux. Réserver.

Cuire la garniture :

- ✓ Faire suer les échalotes dans le beurre fondu sans les colorer.
- ✓ Ajouter les allumettes d'andouillette et bien mélanger.
- ✓ Mouiller avec le cidre, puis ajouter la moitié du persil haché. Poivrer.
- ✓ Faire réduire légèrement le liquide.

Cuire les moules :

- ✓ Verser les moules, couvrir et laisser cuire à feu vif pendant 3 à 8 minutes en remuant et en les faisant sauter dans le récipient.
- ✓ Les retirer du feu une fois que les moules sont ouvertes.

Dresser les moules :

- ✓ Les débarrasser dans le récipient de service. Garder au chaud.
- ✓ Lier le fond de cuisson avec la crème fraîche, faire réduire une dizaine de minutes.
- ✓ Verser cette liaison sur les moules, parsemer du persil restant.
- ✓ Servir bien chaud.

