

Moules au Cidre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MOULES	2 - 3 kg (de Bouchot)
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	2-3
- CIDRE BRUT	35 cl
- CRÈME FRAÎCHE	15 cl
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites tremper les moules dans de l'eau froide légèrement salée.
- Pelez et coupez les carottes en bâtonnets.
- Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez l'oignon en demi-rondelles.
- Faites-les revenir dans un fond d'huile d'olive. Ajoutez les carottes. Laissez bien revenir.
- Egouttez les moules puis transvasez-les dans la casserole avec les légumes. Couvrez et laissez cuire 3-4 minutes.
- Arrosez alors de cidre et poursuivez la cuisson à couvert pendant 7-8 minutes.
- Terminez en ajoutant la crème et rectifiez l'assaisonnement. Laissez encore cuire pour que les moules soient bien ouvertes.

