

# MOULES AU CIDRE

---

POUR 6 PERSONNES

---

1.  
Grattez les moules, lavez-les dans plusieurs eaux et égouttez-les.

2.  
Versez le cidre dans une grande cocotte posez-la sur feu vif.  
Ajoutez-y les échalotes épluchées et émincées et laissez  
bouillir 3 minutes. Ajoutez les moules et retournez-les  
avec une écumoire, mettez-les dans le plat de service  
et couvrez-les pour les tenir au chaud.

3.  
Versez la moitié de la crème dans la cocotte et laissez cuire  
5 minutes à feu vif. Filtrez cette sauce au-dessus d'une casserole  
à travers un tamis très fin ou une mousseline  
pour éliminer le sable.

Mélangez les jaunes d'œufs et le reste de crème, versez-les  
dans la sauce et faites cuire à feu doux, en fouettant,  
jusqu'à ce que la sauce épaississe (sans laissez bouillir).  
Goûtez avant de salez et poivrez.

Nappez les moules de la sauce au cidre,  
parsemez de persil ciselé et servez.

2,5 l de moules  
50 cl de ZATHINOÉ®  
200 g de crème  
3 jaunes d'œufs  
3 échalotes  
2 brins de persil  
Sel + poivre