



Les plats principaux

Moules rapides avec pâtes et lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 kilogrammes de moules
4 tranches de bacon
400 grammes spaghettis
1 oignon (haché fin)
poignée herbes fraîches (selon le goût)
60 grammes de parmesan
beurre
poivre
sel

Pour l'aïoli

4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de moutarde
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail

Méthode de préparation

Nettoyez bien les moules. Cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage puis égouttez-les. Réservez un peu de l'eau de cuisson.

Entretemps coupez les tranches de lard en lamelles et rôtissez-les dans un peu de beurre dans une grande casserole. Ajoutez l'oignon ciselé et laissez cuire un peu le tout.

Ajoutez immédiatement les moules dans la casserole. Salez et poivrez, couvrez et faites cuire à feu fort jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.

Pendant ce temps, faites l'aïoli. Mélangez le jus de citron avec la mayonnaise, l'huile d'olive et la moutarde. Pressez l'ail par-dessus. Salez et poivrez puis réservez au frais.

Retirez la casserole du feu et mélangez-y les spaghetti et l'aïoli. Allongez éventuellement la sauce avec un peu de l'eau de cuisson des pâtes.

Répartissez sur les assiettes et assaisonnez avec poivre, sel, parmesan râpé et fines herbes ciselées.

Conseil:

Envie de faire l'aïoli vous-même? [Vous découvrez ici la meilleure recette de l'aïoli fait maison](#)

