



Les plats principaux

Moules au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kilogrammes de moules
400 grammes de poireau
100 grammes de cerfeuil
500 grammes de dés de lardon
1 cuillère à soupe de poudre de cumin
3 décilitres de vin blanc
3 décilitres de crème
poivre
sel

Méthode de préparation

Lavez les moules et contrôlez-les: jetez celles qui sont cassées ou qui ne sont pas fermées. Hachez finement le cerfeuil et coupez le poireau en fines lanières.

Rôtissez le lard dans une poêle sèche antiadhésive. Mettez le poireau dans une grande casserole avec l'huile d'olive et incorporez-y le cumin. Faites étuver 1 minute puis ajoutez les moules et le lard rôti.

Déglacez avec le vin blanc et faites cuire 5 minutes avec le couvercle sur la casserole. Versez en suite la crème par-dessus. Laissez cuire encore un peu, salez et poivrez et répartissez le cerfeuil au-dessus.

Conseil: Cela peut être un peu plus épicé? Terminez alors par un piment rouge.

