

Moules à la normande



Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 litres de moules normandes
- 10 centilitres de cidre normand
- 10 centilitres de crème d'Isigny AOP
- 2 échalotes hachées
- 10 grammes de beurre d'Isigny AOP

en cours de cuisson. Lorsque les moules s'ouvrent et prennent leur belle couleur orangée, elles sont cuites !

1 Avec l'aide d'un adulte, nettoie les moules (c'est le moins drôle !).

2 Dans une poêle, fais revenir les échalotes dans le beurre. Mets-les dans une grande casserole. Ajoute les moules et arrose-les avec le cidre. Avec la cuisson, l'alcool s'évapore. Seul le goût reste.

3 Mets à cuire à feu vif pendant plusieurs minutes, en mélangeant les moules à l'aide d'une cuillère en bois

4 Ajoute la crème et sers les moules à la louche dans des assiettes creuses.

Astuce

Exceptionnellement, pour manger les moules, tu as le droit de remplacer ta fourchette par une coquille de moule vide qui te sert de pince, mais n'oublie pas le rince-doigts à la fin du repas !