

## Moules au cidre



### Ingrédients

- 2,5 l de moules
- 50 cl de cidre
- 200 g de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs
- 3 échalotes
- 2 brins de persil
- Sel, poivre

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

*Versez le cidre dans une grande cocotte posée sur un feu vif.*

*Ajoutez-y les échalotes épluchées et émincées et laissez bouillir 3 minutes.*

*Ajoutez les moules et retournez-les avec une écumoire jusqu' à ce qu' elles s' ouvrent.*

*Retirez-les à l' aide de l' écumoire, mettez-les dans le plat de service et couvrez-les pour les tenir au chaud.*

*Versez ensuite la moitié de la crème dans la cocotte (laisser cuire 5 minutes à feu vif).*

*Filtrez cette sauce au dessus d' une casserole à travers un tamis très fin pour éliminer éventuellement le sable.*

*Mélangez les jaunes 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 laisser bouillir).*

*Goûtez avant de saler et poivrez.*

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