

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (4 personnes) :

- 1,5 L de moules fraîches (de chez Gallais)
- 300 g de poitrine fumée (lardons)
- 40 cl de crème épaisse

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- Beurre
- Huile d'olive
- Persil frais

- 500 g de pommes de terre nouvelles bio
- 1 baguette fraîche
- Vin blanc sec (10cl)

Préparation



5 minutes



Coqui'Découverte



Cuisson



5 minutes

1. Sauce maraîchine

- Émincez finement les échalotes.
- Retirez la couenne du lard selon votre goût (plus ou moins épais).
- Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre, ajoutez les échalotes, puis les lardons. Faites revenir à feu moyen jusqu'à ce que les lardons soient bien dorés.
- Réservez-les.

2. Moules

- Dans la casserole ayant servi pour les lardons, déglacez avec le vin blanc*. Laissez réduire quelques instants.
- Ajoutez les moules, couvrez et laissez cuire à feu moyen en remuant régulièrement.
- Surveillez que toutes les moules s'ouvrent (environ 5 à 7 minutes). Jetez celles qui restent fermées.
- Une fois ouvertes, incorporez les lardons réservés, la crème épaisse et une belle poignée de persil frais haché. Mélangez délicatement.

3. Pommes de terre nouvelles

- Lavez soigneusement les pommes de terre sous l'eau, puis coupez-les en gros morceaux.
- Dans une poêle, faites fondre un mélange de beurre et d'huile d'olive (en quantité suffisante pour éviter que ça accroche).

- Ajoutez les pommes de terre, puis remuez régulièrement pour qu'elles dorent sans brûler.

4. Pain grillé à l'ail

- Coupez la baguette en tranches.
- Disposez-les sur une plaque, arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.
- Enfournez 3 minutes en mode grill (surveillez attentivement pour éviter que ça brûle).
- Dès la sortie du four, frottez chaque morceau avec une gousse d'ail coupée en deux.

Dressage

Dans une assiette creuse, déposez les pommes de terre nouvelles dorées, ajoutez les moules à la maraîchine nappées de sauce, et accompagnez de vos toasts à l'ail.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1,2,3, Coqui'cookez !

