

Moules à la normande

Pour 4 personnes :
Préparation : 20 min.

3 litres de moules
40 g de beurre
3 échalotes
1 oignon
persil

1 bouteille de cidre brut
40 cl de crème fraîche
sel
poivre blanc

Étapes :

1. Une fois les moules bien lavées et nettoyées, émincez un oignon, une échalote et hachez le persil.
 2. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y ajouter l'oignon, échalote et persil.
 3. Placer tout ceci dans une grande casserole, accompagné des moules. Ajoutez le cidre et du poivre et couvrez. Mettez à chauffer à feu vif pendant 5 minutes, les moules vont s'ouvrir, retirez ensuite la casserole du feu. Sortez les moules de la casserole à l'aide d'une écumoire et conserver le jus.
 4. Faire ensuite réduire le jus (d'un tiers environ) et ajouter la crème fraîche à la sauce.
 5. Remettre les moules dans la casserole et faire chauffer à feu vif pendant environ 1 minutes.
- Il ne reste plus qu'à déguster !



Où trouver tous les produits du terroir

de la recette ? *

> Crème fraîche et beurre :

. Ferme coutançaise
92 A Avenue Division Leclerc
50200 Coutances
02 50 52 93 46

. Ferme de la frémondrière
La frémondrière
50490 Montcuit
06 71 99 22 52

. Ferme du Guérin
1 hôtel du Guérin
50210 Belval
02 33 47 20 05

> Moules :

. Kiosk de la mer
9 Rue du Clos de la Fon-
taine, 50200 Coutances
06 65 32 86 26

. SCEA La hautaise
26 Avenue du S, 50590
Hauteville-sur-Mer
02 33 47 50 05

. GAEC Lecrosnier

28 Complexe Cabanor
50560 Blainville-sur-Mer
02 33 07 94 44

. Viking marée

26 Rue des Loups de Mer
50560 Gouville-sur-Mer
02 33 47 24 13

> Cidre brut :

. Cidre lemasson
Le vaucher
50570 Cametours
02 33 45 80 73

. Gaec les poumys / Calvados Fouchard
28 route de la forge Durand
50210 Ouveille
06 79 29 23 98

* Liste non exhaustive – De nombreux autres producteurs locaux sont à retrouver sur notre site internet rubrique Made in Local