

Moules au parmesan et sauté de lardons, pommes de terre rôties à la fleur de sel |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette de moules avec une cuisson de base. Des lardons et du parmesan accompagneront les saveurs de ce plat.

L'astuce du chef

Libre à vous de changer les garnitures tout en gardant la même technique de base de la cuisson des moules.

Ingrédients

Les moules

- 2 Kg Moules fraîches
- 4 Unité(s) Échalote ciselée
- 125 Gr Lard fumé
- 50 Gr Parmesan râpé
- 125 Ml Vin blanc
- 40 Gr Beurre
- 40 Gr Farine
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terre

- 500 Gr Pommes de terre grelots
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Cuil. à thé Fleur de sel
- 12 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Nettoyez les moules à l'eau froide, grattez-les si nécessaire.

Mettez un grand volume d'eau froide salée (10%/litre) dans une casserole, plongez-y les pommes de terre grelots. Portez à ébullition durant 5-6 minutes, égouttez-les, passez-les légèrement sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Découpez en deux les pommes de terre grelots.

Ciselez finement la ciboulette.

Les moules

Dans une grande casserole avec du beurre, faites revenir les échalotes environ 2 minutes. Versez le vin blanc puis portez à ébullition.

Ajoutez les moules au premier bouillon, continuez la cuisson à feu fort environ 5 minutes, les moules doivent toutes s'ouvrir. Ne gardez pas les moules qui ne se sont pas ouvertes.

Faites revenir les lardons dans une poêle, réalisez un beurre manié avec la farine et le beurre.

Débarrassez les moules, ATTENTION de bien garder le jus de cuisson. Faites réduire votre jus de cuisson en y ajoutant le beurre manié, fouettez pour bien mélanger, baissez votre feu.

Ajoutez les lardons, le parmesan râpé et les moules, gardez le tout au chaud.

Les pommes de terre grelots

Dans une marmite, faites chauffer votre huile d'olive, versez-y les pommes de terre grelots coupées en deux, ajoutez la fleur de sel et les branches de thym.

Mélangez délicatement, une fois une légère coloration obtenue, placez la marmite dans le four, continuez la cuisson de manière à pouvoir les transpercer facilement avec la pointe d'un couteau.

Au moment de servir, ajoutez la ciboulette ciselée.

Bon appétit!