



Moules à la cancoillotte à l'ail et au cidre

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
à l'ail



Les ingrédients

- 1 pot de Cancoillotte à l'ail Le Francomtois
- 2kg de moules
- 50g de beurre
- 1 oignon
- 350 ml de cidre brut
- 2 feuilles de laurier
- 1 c.a.s de persil haché
- Poivre



La préparation

- Bien laver et gratter les moules.
- Faire suer l'oignon émincé dans un fait tout avec le beurre.
- Ajouter les moules et les feuilles de laurier, puis, arroser de cidre brut. Couvrir et laisser bouillonner 5-6 minutes en remuant. Retirer et réserver les moules.
- Ajouter la Cancoillotte à l'ail au bouillon de cuisson. Assaisonner selon vos goûts et laisser réduire 2-3 minutes.
- Puis remettre les moules pour les réchauffer et ajouter le persil avant de servir.
- Servir avec des frites et/ou des tranches de pain toastées.