

# Les moules normandes

## Norman Mussels

Heating time : 20 minutes

Ingredients (pour 4 personnes) :

3 l. of mussels  
1 onion  
3 shallots  
1 bunch of parsley  
40 g of butter  
1 bottle of cider  
40 cl of fresh cream  
Salt and pepper  
Chips



3 litres de moules  
1 oignon  
3 échalotes  
1 bouquet de persil  
40 g de beurre  
1 bouteille de cidre  
40 cl de crème fraîche  
Sel et poivre  
Frites

### Preparation of the recipe:

Laver, gratter les moules. Emincer l'oignon + échalote + persil.

Wash, scrub the mussels. Finely chopped the onion+ shallots + parsley

Chauffer le beurre et y faire fondre l'oignon + échalote + persil. Ajouter les moules et recouvrir de cidre. Poivrer et laisser les moules s'ouvrir.

In the cooking pot Cook the butter with onion + shallots + parsley. Add the mussels and cover the cider. Pepper and let the mussels opening.

Réserver les moules. Réduire le jus de cuisson de 1/3 puis ajouter la crème. Bien mélanger avec les moules. Accompagner avec des frites.

Keep the mussels. Reduce the juice of cooking and add the fresh cream. Good mix with the mussels. Eat the mussels hot with chips.