

## MOULES A LA VENDÉENNE

### INGRÉDIENTS : 4 personnes

3l ou 2,5 g de moules

15 cl de vin blanc sec

1 oignon

### Pour la sauce :

3 oignons blancs émincés, 200gr d'allumettes de lardons nature

1 jaune d'œuf, 50 cl de crème fraîche entière épaisse

1 dosette de safran.

### Préparation :

Grattez, lavez les moules, mettez-les dans un faitout avec 15 cl de vin blanc sec, 1 oignon émincé, quelques brins de persil, poivrez salez légèrement, cuire à feu moyen, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes (environ 10 à 15 mn) secouez régulièrement le faitout pour répartir la chaleur.

Pendant ce temps, dans une casserole mettez l'huile, les oignons émincés, cuire doucement pour les avoir translucides, ajoutez les allumettes de lardons coupés très finement, mélangez, ajoutez la crème fraîche, le safran puis le jaune d'œuf délayé dans une cuillère à café d'eau, bien mélanger, laissez mijoter 1 à 2 mn en remuant pour épaissir légèrement, sel, poivre.

Placez les moules chaudes dans des assiettes creuses avec un peu de leur jus de cuisson, puis versez sur chacune d'elle quelques cuillères à soupe de sauce. A déguster bien chaud.

La sauce peut se préparer à l'avance et réchauffée doucement.