**Moules à la crème aigre et aux lardons**

**moules de Zélande
oignons
ail
poireau
céleri vert**

**carottes
oignons nouveaux
mélange d'herbes pour moules
crème épaisse
lardons
vin blanc
beurre**

**Mise en place.** Nettoyez tous les légumes. Coupez en diagonale le blanc et le vert de quelques morceaux de poireau en anneaux épais. Retirez les feuilles de quelques branches de céleri vert et coupez les branches en tranches. Coupez un oignon jaune en demi-lunes.

Pelez un demi-bulbe de gousses d'ail et passez-les dans un presse-ail. Épluchez quelques carottes et coupez-les en diagonale en rondelles. Coupez les oignons de printemps en morceaux d'environ trois centimètres de long. Lavez et nettoyez les moules.

Faites frire dans une poêle sèche des lardons jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

**Préparation.** Faites revenir une grosse noix de beurre dans une casserole. Mettez-y tous les légumes, y compris les feuilles de céleri, et faites-les mijoter sous un couvercle pendant environ cinq minutes. Remuez de temps en temps.

Versez un verre de vin blanc dans la marmite et ajoutez quelques cuillères à soupe de mélange d'épices pour moules. Mélangez et laissez mijoter pendant une autre minute.

Augmentez le feu sous la marmite et ajoutez les moules. Remuez avec une cuillère à trous pour que les légumes soient mélangés aux moules. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant environ cinq minutes jusqu'à ce que le couvercle commence à vibrer à cause de la vapeur qui s'échappe. Remuez et vérifiez si les moules se sont suffisamment ouvertes.

Mélangez la préparation de moules hors du feu avec une bouteille entière de crème épaisse, soit environ 200 ml.

**Dans l'assiette.** Remplissez les assiettes creuses de moules et de légumes à l'aide d'une cuillère à rainures et versez une louche de sauce dessus. Terminez avec une poignée de lardons et quelques feuilles de céleri fraîchement hachées.