**Soupe de moules de Zélande au cidre**

**lard zélandais**  
**huile d'olive  
herbes pour moules  
sel et poivre  
poivre de cayenne  
crème de café  
crème épaisse  
aneth  
cidre brut  
œufs**

**moules de zélande  
poireaux  
céleri  
carottes  
oignons  
ail  
beurre de ciboulette  
pain rassis  
farine fluide  
chapelure**

**Les moules**. Coupez un oignon en demi-lunes. Ecrasez deux gousses d'ail. Emincez une branche de céleri, un morceau de poireau et une carotte épluchée. Faites cuire ce mélange de légumes dans un peu de beurre dans une grande casserole pendant quelques minutes. Ajoutez environ deux cuillères à soupe d'assaisonnement pour moules et mélangez. Versez deux verres de cidre et portez la préparation à ébullition.

Ajoutez maintenant un kilo de moules nettoyées, remuez, mettez le couvercle sur la marmite et faites cuire à pleine puissance pendant quelques minutes. Si une forte vapeur s'échappe sous le couvercle, vous pouvez vérifier que les moules se sont bien ouvertes.

Retirez les moules de leur coquille. Conservez-en un quart et laissez-les refroidir complètement. Roulez-les ensuite successivement dans la farine fluide, le blanc d'œuf et la chapelure. Conservez-les à couvert au réfrigérateur.

Réduisez le reste des moules en purée à l'aide du mixeur à main en ajoutant un trait de liquide de cuisson. Réservez cette purée de moules.

**La soupe**. Filtrez le reste du liquide des moules, avec les légumes ajoutés, dans une étamine. Essorez le plus de liquide possible dans une casserole propre.

Versez la purée de moules, le reste de la bouteille de cidre, une bouteille de crème culinaire et une généreuse quantité de crème à café. Portez à ébullition, puis laissez mijoter doucement pendant quelques minutes. Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.

Filtrez à nouveau la soupe, cette fois-ci à travers une passoire fine, afin d'éliminer les restes de moules en purée. Remettez la soupe à température pour servir.

**Autres préparations**. Coupez un morceau de lard zélandais en fins cubes. Faites-les revenir dans une cuillerée d'huile d'olive. Dans la même poêle, faites frire des croûtons coupés en dés d’un gros morceau de pain de campagne. Faites frire les moules panées dans un peu d'huile. Préparez : la crème épaisse, une branche d'aneth par assiette, de la ciboulette ciselée.

**Finition**. Il s'agit d'une présentation avec une assiette « sèche ». La soupe est servie à table dans une soupière. Prenez des assiettes creuses et faites un monticule au milieu avec des moules frites, des croûtons et des lardons frits.

Terminez par une noisette de crème épaisse, un peu de poivre de cayenne, un brin d'aneth et de la ciboulette ciselée.

Versez la soupe dans une soupière préchauffée. A table, verser la soupe dans les assiettes en entourant les ingrédients secs.