

BULOTS AU CIDRE ET AUX POMMES

INGREDIENTS pour 4 personnes :

1,5 KG de bulots en coquille

2 pommes golden

½ bouteille de cidre brut

¼ l de crème fraîche

10 cl de calvados

100gr de beurre

Sel, poivre, thym, laurier

PREPARATION

Faire cuire les bulots avec eau, sel, poivre, thym, laurier. Décortiquer et couper en morceaux. Faire sauter au beurre les bulots en morceaux, ajouter les pommes en dés, flamber avec le calvados et le cidre, laisser réduire de moitié et ajouter la crème fraîche.

Assaisonner