

## Ingredients pour 4 personnes

- 1,5 l de moules Bouchot
- 500 g de maïs en boîte ou surgelé
- 100 g de poitrine fumée
- 100 ml de crème légère
- 1 oignon
- 1 branche de thym
- 600 ml de lait demi-écrémé
- 500 ml de bouillon de poule (en gelée)
- 1 c. à s. de farine

## Etapes de préparation

1. Nettoyer les moules et les faire ouvrir à sec dans un faitout sur feu doux.
2. Filtrer le jus de cuisson dans une passoire et réservez.
3. Oter les moules de leur coquille et les mettre de côté.
4. Couper la poitrine en petits lardons, les dégraisser dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 min. Les faire griller dans une poêle anti-adhésive.
5. Verser le jus des moules dans une cocotte, ajouter les lardons, l'oignon, le maïs, le thym, le sel, le poivre et le bouillon de poule. Laisser cuire jusqu'à ce que le maïs soit tendre.
6. Mélanger le lait, la crème et la farine dans un bol.
7. Ajouter au bouillon et laisser cuire quelques minutes pour épaissir le bouillon en remuant bien, puis ajouter les moules.