

Soupe de moules au safran

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- 2 kg de moules
- 40 cl de vin blanc sec
- Poivre du moulin
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 2 branches de céleri
- 2 carottes
- 30 g de beurre
- 1 litre d'eau
- 100 g de crème fraîche
- 2 capsules de safran
- Quelques brins de ciboulette



Recette :

- Nettoyez les moules dans de l'eau salée.
- Faites chauffer dans une grande casserole le vin blanc avec du poivre. Faites ouvrir les moules sur feu vif en les secouant de temps en temps (\pm 9 min.).
- Retirez les moules du feu, filtrez le jus de cuisson et réservez-le.
- D'autre part, pelez et hachez les oignons, émincez les poireaux, les carottes et le céleri.
- Dans une autre casserole, faites alors fondre ces légumes dans le beurre très doucement en remuant pendant une dizaine de minutes.
- Mouillez ensuite avec le jus de cuisson des moules et l'eau, laissez mijoter une vingtaine de minutes.
- Pendant ce temps, décoquillez les moules.
- Délayez le safran dans la crème fraîche et versez dans la soupe.
- Rectifiez l'assaisonnement (salez, si nécessaire).
- Mettez les moules décoquillées dans la soupe et réchauffez pendant quelques minutes.
- Parsemez quelques brins de ciboulette hachée dans les assiettes après avoir servi la soupe.

Boisson :

Un Graves blanc sec apportera la fraîcheur et un complément d'arômes à cette soupe savoureuse.