

Soupe marinière épicée



Soupe marinière épicée

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

1,5 kg de moules de bouchot
2 oignons
1 branche de céleri
50 cl de vin blanc sec
30 g de beurre
25 cl de crème liquide
1 cuillère à café de piment d'Espelette en poudre
2 dosettes de safran
1 cuillère à soupe de fumet de poisson en poudre
sel
poivre du moulin

Préparation

Grattez les moules sous l'eau froide, rincez-les plusieurs fois en les brassant bien. Pelez les oignons, effilez le céleri et hachez finement les deux.

Dans une cocotte, mettez à dorer avec le beurre les oignons et le céleri, puis poudrez de safran, mouillez avec le vin, salez, poivrez et portez à ébullition. Ajoutez les moules et laissez-les s'ouvrir sur feu vif en remuant de temps en temps. Décoquillez-les.

Filtrez le bouillon de cuisson, reversez-le dans la cocotte avec 25 cl d'eau, le fumet, la crème, le piment et laissez frémir 5 min à découvert. Faites-y réchauffer les moules et servez aussitôt, avec du pain grillé garni de copeaux de parmesan.

Le bon accord vin

un irouléguy

Notes personnelles