

VELOUTE DE MOULES AUX POMMES DE TERRE N°22

Ingrédients : 6 pers

- 500 gr de pommes de terre
- 80 cl de fumet de poisson
- 20 cl de crème liquide
- 15 cl de vin blanc
- 1 oignon
- 1 pincée de safran, thym, poivre
- 800 gr de moules
- 10 cl de lait

Préparation :

Faire revenir l'oignon haché dans du beurre.

Ajouter les moules et le vin blanc. Faire cuire à feu vif 5 mn.

Filter le jus de cuisson et y ajouter le fumet et les pommes de terre coupées en morceaux.

Ajouter le poivre, le thym et le safran.

Faire cuire 25 mn.

Ajouter la crème, le lait, puis mixer.

Ajouter les moules décortiquées puis déguster.