

Bisque de Moules

Ingrédients :

500g de moules, 250ml de bouillon de volaille ou légumes, 45g de crème, 1 blanc de poireau, 1 oignon, 1 carotte, 2 gousses d'ail, 4 tomates entières épépinées.

125ml de crèmes liquide entière et 125ml de crème épaisse entière, quelques pistils de safran, un peu de cognac, du persil, aneth, du poivre.

Préparation :

Dans les 250 ml de bouillon de volaille ou de légumes préalablement préparé, prélevez-en 60 ml puis ajoutez 50 ml d'eau, mettre le tout dans une marmite ou cocotte, puis portez à ébullition.

Ajoutez 500 gr de moules, couvrir et cuire à feu moyen pendant 10 mn, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.

Ensuite, retirez du feu, laissez tiédir, ôtez les moules de leurs coquilles, filtrez le jus de cuisson et réservez.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre 45 gr de beurre à feu moyen, ajoutez 1 oignon haché, 1 blanc de poireau coupé en fines rondelles, 1 carotte moyenne coupée en petits dés, 2 gousses d'ail émincées, un peu de cognac (facultatif) sel, poivre, faites revenir environ 5 mn, réduisez le feu, couvrir et cuire 20 mn à feu doux Ajoutez 4 tomates entières épépinées, écrasées et prolongez la cuisson 5 mn.

Versez ensuite le jus de cuisson que vous avez réservé et le reste de bouillon (140 ml) portez à ébullition, laissez mijoter à découvert durant 10 mn.

Ajoutez les moules, 125 ml de crème liquide entière, 125 ml de crème épaisse entière, quelques pistils de safran, cuire quelques minutes en évitant l'ébullition, car le safran ne doit pas être porté à ébullition, remuez de temps en temps, puis en fin de cuisson, parsemez de persil ou d'aneth frais ciselé. Un peu de poivre.

Servir chaud.