

les recettes d'Alice

Soupes glacées aux moules



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

1 litre de moule
1/2 botte de coriandre
1 oignon
20 cl de vin blanc sec
1 br de céleri

15 cl d'eau pétillante
2 échalotes, 2 tomates
30 cl de crème liquide
3 jaunes
20 gr de beurre

Matériel nécessaire

1 cocotte

Préparation et réalisation

1- Laver et gratter les moules. Eplucher l'oignon et les échalotes, effiler le céleri. Emincer le tout.

2- Dans une cocotte faire fondre le beurre et ajouter les échalotes, cuire 5 min puis ajouter les moules et le vin blanc, couvrir et faire ouvrir les moules.

3- Egoutter les moules et filtrer le jus dans une casserole, puis mettre l'oignon et le céleri et faire réduire 5 min. Ajouter la crème, faire bouillir et verser sur les jaunes en fouettant. Faire épaissir sur le feu

4- Monder les tomates, les épépiner et les couper en dés. Décoquiller les moules et les ajouter à la crème, puis les tomates et la coriandre.

Conseils et astuces

Détendre la soupe avec l'eau pétillante glacée et servir.

Alice Délice

