



Soupe aux moules et à la crème

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

450g de chairs de moules

30cl de crème fraîche épaisse

1 échalote

1 gousse ail

2 tomates

1 cuillère à soupe de persil

15cl de vin blanc sec

Huile d'olive

Sel, poivre



Préparation :

1. Sortir les moules du sachet, les passer sous un filet d'eau et laisser décongeler à température ambiante pendant 1 heure dans une passoire.

2. Éplucher l'ail et l'échalote et les émincer finement. Faire chauffer de l'huile dans une cocotte et faites revenir l'ail et l'échalote. Mouiller avec le vin blanc. Laisser cuire 5 minutes et ajouter 50cl d'eau

3. Ajouter les moules et la crème. Ajouter sel et poivre selon votre convenance. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Servir dans des bols et décorer de persil haché et de tomates coupées en dés.