



Soupes

Potage au fenouil avec moules

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 kilogrammes de moules
1 bulbe de fenouil (en fines lamelles)
ciboulette (hachée grossièrement)
3 1/2 décilitres de fond de volaille
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
persil (haché grossièrement)
2 décilitres de crème fraîche
2 décilitres de vin blanc
1/2 décilitre Pernod
15 fil de safran
1 citron (le jus)
sel

Méthode de préparation

Nettoyez les moules et cuisez-les dans le vin avec un peu de ciboulette et de persil. Égouttez mais conservez l'eau de cuisson. Retirez presque toutes les moules de leurs coquilles.

Faites revenir le fenouil dans l'huile et incorporez-y le safran. Déglacez avec l'eau des moules, le Pernod et le fond de volaille. Portez à ébullition et incorporez la crème. Retirez la casserole du feu et ajoutez la moitié des moules.

Mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse puis passez-la dans une passoire fine. Assaisonnez avec du sel et le jus de citron. Réchauffez de nouveau la soupe puis partagez-la dans les bols. Ajoutez le restant des moules et saupoudrez de ciboulette et de persil.

Astuce:

La règle d'or : lorsque les coquilles des moules sont ouvertes, c'est qu'elles sont cuites. Ne les laissez donc pas cuire plus longtemps!

Ustensiles de cuisine

Passoire

