

Soupe de moules orange et safran

Préparation 30 mn

Cuisson 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 l de moules

1 carotte

2 pommes de terre à chair ferme

1 blanc de poireau

2 échalotes pelées

2 ou 3 oranges non traitées (tout dépend si elles sont juteuses ou pas)

60 g de beurre

70 cl de crème liquide

20 cl de vin blanc sec

1 g de pistils de safran

2 branches de persil

Sel et poivre du moulin

Gratter les moules, éliminer le byssus en le tirant entre le pouce et un couteau, les rincer plusieurs fois à l'eau froide en brassant et les égoutter.

Émincer le blanc de poireau et les échalotes. Râper la carotte épluchée et tailler les pommes de terre épluchées en dés.

Prélever 4 bandes de zeste sur une orange et les tailler en fine julienne. Les blanchir 3 fois à l'eau bouillante en changeant l'eau à chaque fois (je ne l'ai pas fait car je trouve que les zestes perdent alors tout leur parfum).

Dans une casserole faire chauffer 30 g de beurre et ajouter le persil ciselé et les échalotes, laisser suer un moment et ajouter le vin blanc, puis faire frémir environ 5 mn. Ajouter les moules, poivrer et les faire ouvrir sur feu vif en remuant souvent. Éteindre le feu et laisser reposer 10 mn à couvert.

Décoquiller les moules (en réserver quelques unes dans la coquille pour la déco) et filtrer le jus de cuisson dans une passoire garnie d'une étamine.

Faire fondre le reste de beurre et ajouter le poireau, la carotte et les pommes de terre. Laisser étuver sans colorer. Verser le jus de 2 oranges et le jus filtré des moules. Faire réduire de moitié à feu doux (compter environ 30 mn). Incorporer peu à peu la crème liquide dans le bouillon réduit et les zestes d'orange, puis les moules et le safran. Goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et mélanger à feu doux pour lier la soupe. Au dernier moment ajouter le jus de la 3 ième

orange, répartir dans des assiettes creuses, mettre les moules réservées avec la coquille et décorer d'une pluche de persil. Déguster très chaud.

Je n'ai utilisé que 2 oranges pour la recette car elles étaient très juteuses.

2 versions sont possibles : une version telle que le dit la recette ou autre version, avant de mettre les moules dans la soupe, j'ai mixé pour obtenir un velouté (dans ce cas réserver quelques zestes d'orange pour la déco).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>