



Soupe de moules sauce safranée

Pour 2 personnes :

800 g de bouchots, 2 carottes moyennes et 80 g de céleri-rave crus.
25 cl de vin blanc sec
1/2 échalote entière, pelée mais non hachée,
1 beau brin de thym
1 feuille de laurier
beurre, safran, poivre

Nettoyer les moules et les mettre dans un faitout avec le vin blanc, l'échalote, le thym et le laurier. Mettre à feu fort avec couvercle, secouer souvent, surveiller, arrêter la cuisson dès que les moules sont ouvertes.

Eloigner du feu et décortiquer aussitôt et faire attendre les moules dans un récipient.

Filter le jus de cuisson dans une mousseline et le mesurer (par exemple $\frac{3}{4}$ de litre) et faire réduire à un peu moins de la moitié (dans une grande casserole pour éviter les débordements).

A part, râper carottes et céleri-rave, les mettre dans un plat allant au micro-ondes avec une bonne noix de beurre, faire cuire au micro-ondes 3 à 4 minutes, les légumes doivent rester croquants. Ne pas égoutter.

Un peu avant de servir, peser le jus, compter le demi poids de beurre. Chauffer le jus, lorsqu'il est bien chaud le mixer avec le beurre découpé en morceaux, faire une émulsion. Ajouter le safran bien écrasé, un peu de poivre mais pas de sel. Remixer. Dans une casserole, mettre les légumes râpés, les moules et le jus, remuer, réchauffer et servir.