



SOUPE DE BUTTERNUT AUX MOULES

pour 4 personnes :

**1/4 litre de vin blanc - 1kg moules - 1kg butternut épluchée
- 10 cl crème fraîche - beurre - 1 pincée de muscade
moulue - 1 pincée d'anis vert moulu - sel - poivre - QS
graines d'anis -**

**Découper en dés la butternut. La faire revenir dans le
beurre. Saler et poivrer. Cuire jusqu'à ce que la chair soit
tendre.**

**Dans une casserole faire ouvrir les moules avec le vin
blanc bouillant. Assaisonner avec la muscade et l'anis vert.
Egoutter les moules en conservant le jus.**

**Mixer les dés de butternut avec le jus des moules et la
crème.**

**Verser dans les assiettes. Disposer les moules
(harmonieusement...) Saupoudrer de graines d'anis.**