velouté de moules

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de moules (nettoyées)
1 pommes de terre (pelée et en cubes)
2 cuillères à soupe de beurre
2 tiges de poireaux (émincés)
2 carottes (en dés)
2 cuillères à soupe de farine
3 décilitres de bouillon de poisson
1 1⁄2 décilitres de vin blanc
4 décilitres de lait
4 décilitres de crème
1 feuille de laurier
1 citron (en rondelles)
3 brins de persil plat
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Versez les moules dans une casserole profonde et couvrez. Mettez-la sur le feu et laissez cuire les moules à feu vif pendant quelques minutes, jusqu'à ce que toutes les coquilles soient ouvertes. Réservez quelques moules dans leur coquille pour décorer le plat. Sortez le reste des moules de leur coquille et réservez-les.**
2. **Filtrez le jus de cuisson des moules dans un récipient et réservez.**
3. **Faites cuire les cubes de pommes de terre à l'eau salée. Égouttez-les et réservez-les.**
4. **Faites revenir les poireaux et les carottes dans la moitié du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saupoudrez de farine et ajoutez le reste du beurre. Mélangez bien et laissez cuire encore un instant.**

5. **Ajoutez le bouillon de poisson, le vin blanc, le lait, la crème et la feuille de laurier.**
6. **Ajoutez maintenant les moules, les pommes de terre et le jus de cuisson des moules.**
7. **Laissez mijoter à feu très doux pendant 10 minutes. Salez et poivrez.**
8. **Garnissez de moules encore dans leur coquille, de rondelles de citron et de persil plat ciselé.**