

*Soupes chaudes*

Soupe de moules, écume de pomme de terre



30 min **20 min** **10 min** **0** **453**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la soupe

- 1 Mettre le beurre et l'huile d'olive dans une cocotte, faire chauffer sur feu vif.
- 2 Peler et ciseler un oignon.
- 3 Verser l'oignon dans la cocotte, le faire revenir. Mélanger.
- 4 Verser les moules dans la cocotte. Mélanger.
- 5 Verser le vin blanc pour décuire la préparation, poivrer et mélanger.
- 6 Réaliser préalablement un purée de pomme de terre et la passer au tamis. La disposer dans une casserole.
- 7 Egoutter les moules et réserver le jus.
- 8 Ajouter la crème liquide aux pommes de terre.
- 9 Décortiquer les moules, les réserver dans la cocotte.
- 10 Verser le jus de cuisson des moules dans la cocotte. Ajouter le safran. Mixer à l'aide du mixeur plongeant. Couper le beurre en morceaux et le mettre dans la casserole avec les pommes de terre. Faire chauffer la casserole sur feu doux.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe aux moules

2 kg **Moules**
1 **Oignon(s)**
20 cl **Vin blanc**
10 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 g **Safran en filaments**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour l'écume de pommes de terre

400 g **Pomme(s) de terre**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
100 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Ciboulette**
1 g **Safran en filaments**

- 11 Passer la soupe dans un chinois posé sur la cocotte. Fouler à l'aide de la louche pour faire passer le liquide plus facilement.
- 12 Fouetter la crème de pommes de terre. Goûter la soupe et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 13 Tester la température de la crème de pommes de terre en la goûtant, celle-ci doit atteindre 65 °C. Mélanger.
- 14 Mixer la crème de pommes de terre au mixeur plongeant.
- 15 Verser la crème de pommes de terre dans le siphon. Ciseler la ciboulette. Insérer une cartouche de gaz dans le siphon. Bien secouer, puis ajouter une deuxième cartouche de gaz. Secouer à nouveau.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la soupe dans une assiette creuse.
- 2 Secouer le siphon et dresser l'écume de pomme de terre sur la soupe.
- 3 Décorer de safran et de ciboulette ciselée.
- 4 Parsemer d'une pincée de café torréfié.
- 5 Déguster sans attendre.