

VELOUTE DE POTIRON AUX MOULES SAFRANEES

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 potiron
- 1/2 l de fond blanc de volaille
- 1 l de crème liquide
- 200 g de moules décortiquées
- 2 g de pistils de safran
- QS de sel, poivre

Préparation

- Eplucher, laver le potiron, le couper en gros cubes. Les verser dans une casserole. Mouiller de fond de volaille et de la moitié de crème liquide. Saler, poivrer. Couvrir et faire cuire 30 mn à frémissements moyens.
- Pendant ce temps, préparer les moules, réserver. Au terme de la cuisson du potiron le verser dans un robot. Mixer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- Ajouter l'autre moitié de la crème. Mixer une nouvelle fois. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réchauffer le velouté de potiron jusqu'à ce qu'il soit fumant. Le verser dans la soupière. Au moment de servir, parsemer les moules à la surface et le safran.