

# VELOUTÉ DE MOULES



## Ingrédients:

- 500 g de moules décortiquées (même surgelées)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 petite branche de céleri
- 2 pommes de terre
- 1/2 verre doseur d'huile
- 1/4 litre de vin blanc
- 1 dosette de safran en poudre
- sel et poivre du moulin
- 1/2 litre de bouillon au fumet de poisson reconstitué
- QS de tranches de pain grillé

Mettre de côté 5 à 6 moules/personnes, les plonger dans un peu de bouillon "fumet de poisson". Dans le bol du Cook'in, mettre l'ail, le céleri et l'échalote, le panier inox par dessus et mixer **5 sec/ TURBO**. Retirer le panier, ajouter l'huile, les pommes de terre coupées en cubes, les moules restantes. Régler **10 min/100°C/vit 2**.

Ajouter le vin blanc, le sel et le poivre du moulin.

Régler **5 min/100°C/vit 2**. Mixer **5 sec/vit 5**.

Ajouter le fumet de poisson, le safran.

Régler **5 min/100°C/vit 3**.

En fin de cuisson, retourner le panier inox sur le bol et mixer **6 à 7 fois x 5 sec/vit 5 + TURBO**. (Mixer jusqu'à la texture qui vous convienne)

**Dressage:** Verser le velouté dans les récipients, plonger 2 moules, dresser l'écume, poser une tartine de pain grillé avec 3 moules posées dessus.

**Conseils :** si vous ne faites pas d'écume d'ail confit, ajouter un filet de crème liquide.