

Velouté de fruits de mer, pastis et coriandre fraîche

Recette pour 4 personnes

Description

Potage réconfortant à base de moules, de crevettes, de calamars et de pommes de terre. Les arômes anisés du pastis et de la coriandre bonifront ceux des fruits de mer.

L'astuce du chef

Il faut cuire les calamars et les crevettes au dernier moment afin qu'ils conservent leur tendreté.

Ingrédients

Pour le velouté

- 1 Kg Moules fraîches
- 100 Gr Calmars
- 1 Unité(s) Oignon
- 200 Gr Pommes de terre yukon gold
- 100 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Branche(s) Thym
- 40 Ml Huile d'olive
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- 1 Pincée(s) Safran
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche
- 100 Ml Pastis

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Grattez et lavez les moules. Parez et coupez finement le calamar. Hachez les oignons. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Préparation des moules

Dans une grande casserole, versez un filet d'huile et faites suer l'oignon haché. Ajoutez les moules et versez le pastis. Faites cuire à couvert jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Retirez les moules de leurs coquilles et filtrez le jus de cuisson.

Préparation du velouté de fruits de mer

Placez les morceaux de pommes de terre dans le fumet de poisson, ajoutez le thym. Portez à ébullition et laissez cuire pendant environ 15-20 minutes. Ajoutez le jus de cuisson de moules, et mixez le tout à l'aide d'un malaxeur à main. Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez le safran, le

calamar et les crevettes. Portez à ébullition. Ajoutez les moules et la crème.

Dressez

Verser le velouté dans une assiette creuse et décorer de quelques feuilles de coriandres fraîches.

Bon appétit!