



Velouté de poireaux de Normandie aux carottes et moules poêlées

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes pour le velouté et 5 minutes pour les moules

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 100 gr de moules
- 200 gr blancs de poireaux de Normandie
- 6 gr d'huile d'olive
- 100 gr de carottes
- 100 gr de tomates
- sel et poivre
- 100 gr de crème épaisse
- 20 gr de beurre
- 10 gr de persil
- 500 gr d'eau

1. Laver et couper les poireaux de Normandie et les carottes en petits tronçons.
2. Faire cuire dans une casserole avec l'huile d'olive pendant 5 minutes et ajouter la tomate coupée en petits dés, ajouter de l'eau.
3. Ajouter sel et poivre et faire cuire à découvert pendant 15 minutes puis mixer, ajouter la crème épaisse et remixer avant de réserver.

4. Laver et gratter les moules avant de les faire cuire dans une casserole avec le beurre, le persil, sel et poivre pendant 5 minutes. Décortiquer les moules une fois ouvertes.
5. Servir le velouté dans un bol et parsemer les moules avec un filet d'huile d'olive.

© Stephane Leroy pour les Poireaux de Normandie