

Chaudrée de Noël aux moules

Pour vous ouvrir l'appétit à l'approche des fêtes, nous vous proposons une savoureuse chaudrée de Noël aux moules. Concoctée par Valérie du blog **Marciatack**, cette recette est idéale pour réchauffer votre réveillon. N'oubliez de jeter un œil aux astuces, pour découvrir quelques variantes dans la recette !

- 4 Pers.
- 10 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile mélangée 3 huiles vierges Bio
- 1 kg de moules, parées et lavées
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 tomate épépinée (en boîte de conserve)
- 1 litre d'eau
- 300 g de pommes de terre
- 175 g de topinambours
- 150 g de maïs en grains
- 125 ml de crème fraîche entière (30 % MG minimum)
- 2 cuillères à soupe de persil plat
- Sel
- Poivre

Préparation

Dans une cocotte, faites revenir l'ail et l'oignon émincés avec 2 cuillères à soupe d'huile mélangée 3 huiles vierges Bio.

Ajoutez les moules, remuez et laissez cuire 5 minutes. Gardez les moules ouvertes et jetez celles qui restent fermées.

Filtrez le jus de cuisson et réservez-le

Décortiquez les moules et réservez-les dans leur jus de cuisson.

Dans la cocotte qui a servi à cuire les moules, versez 2 cuillères à soupe d'**huile mélangée 3 huiles vierges Bio**. Ajoutez la tomate, les pommes de terre et les topinambours coupés en dés, le curcuma et la farine. Remuez pour que la farine colore légèrement et ajoutez petit à petit le jus de moule pour délayer, en remuant à chaque fois pour éviter d'avoir des grumeaux.

Couvrez d'un litre d'eau, salez, poivrez et portez à ébullition. Laissez mijoter 10 à 15 minutes (pour vérifier la cuisson, les pommes de terre doivent être à peine fondantes).

Ajoutez les moules, le maïs et la crème et poursuivez la cuisson 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le persil dans les assiettes au moment de servir.

C'est prêt, régalez-vous !

Astuces

Si vous n'aimez pas les topinambours, vous pouvez préparer cette soupe uniquement avec des pommes de terre.

Pour les intolérants au lactose, l'ajout de crème est facultatif ou peut être remplacé par de la crème de soja ou encore par de la crème de coco pour apporter une touche plus exotique.

Les autres recettes de notre menu de Noël 2018

L'apéritif : Croquetas aux olives noires

L'entrée : **Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos**

Le premier plat de Noël : **Risotto au champagne et foie gras poêlé**

Le second plat: **Cailles à la purée de patates douces à l'huile d'olive vierge extra Bio**

Le dessert : **Cake à l'orange, au romarin et à l'huile d'olive Bio**

Pour plus d'inspiration, consultez notre repas de Noël 2017

La décoration & boulangerie : Petits pains en bonhommes de neige

L'entrée : **Tarte friande de langoustines**

Le premier plat : **Travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours**

Le second plat: **Pavé de boeuf au foie gras et cèpes**

Le dessert : **Les profiteroles à l'huile d'olive**