

Soupe de moules

Ingrédients

1 sachet de safran
3 tomates en conserve
Ou (boite tomates concassées)
poivre sel
250 gde moules décortiquées ou
Congelées
4 poignées de coquillettes
1 blanc de poireaux
25 gde beurre



Préparation

Temps total: 20 min

Cuisson: 15 min

Étape 1

Dans une cocotte minute, faire revenir le blanc de poireau coupé en petits dés dans le beurre. Ajouter les moules congelées et 2 verres d'eau tiède (pour aider à la décongélation).

Étape 2

Couper les tomates en dés et les intégrer dans la cocotte.

Étape 3

Ajouter le sachet de safran + sel et poivre à votre goût.

Étape 4

Laisser cuire 5 minutes.

Étape 5

Rajouter les coquillettes et éventuellement un peu d'eau.

Étape 6

Laisser cuire 7-8 min (selon les consignes notées sur le paquet de coquillettes)