

## La soupe aux moules

Pour 4 personnes

*2 litres de moules fraîches; un bon demi-litre de vin blanc; 1 oignon; 1 cuillerée à soupe et demi de beurre de cuisine; 2 cuillerées à soupe de farine; une botte de persil; un peu de sel; un peu de poivre; thym, laurier; 2 gousses d'ail.*

### Préparation

1. Hacher ensemble le persil, l'ail et l'oignon. Emietter la feuille de laurier et le thym. Mettre le vin blanc dans une cocotte sur le feu. Ajouter oignon, ail, persil, thym, laurier. Couvrir. Porter à ébullition, ensuite réduire le feu et laisser bouillir à petit feu 10 minutes.

2. Nettoyer les moules sous le robinet, les brosser, enlever les filaments extérieurs. Les mettre dans la cocotte. Couvrir. Dès qu'elles sont ouvertes, elles sont cuites. A partir de ce moment, les détacher de leurs coquilles.

3. Filtrer le jus de cuisson à travers une passoire. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre très doucement afin qu'il reste blond. Ajouter la farine, le sel, le poivre. Remuer à la cuillère de bois, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Verser le jus de cuisson des moules plus une même quantité d'eau froide. Fouetter jusqu'à ébullition. Réduire le feu et laisser cuire 3 minutes. Remettre les moules dans la soupe, juste le temps de les réchauffer. Verser en soupière avec beaucoup de persil haché et servir.