

*Soupes chaudes*

# Soupe de moules et hadock au lait ribot, pommes de terre et céleri



**50 min** **20 min** **20 min** **10 min** **512**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la soupe

750 g **Moules**  
250 g **Haddock**  
25 cl **Lait ribot**  
125 g **Pomme(s) de terre**  
50 g **Céleri-Branche**  
25 cl **Lait demi-écrémé**  
25 g **Echalote(s)**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Passer le doigt sur la peau du haddock pour détecter les arêtes puis les retirer. A l'aide d'un couteau d'office, tailler de fines lamelles.
- 2 Couper le haddock en cubes puis les mettre dans un bol de lait. Laisser le haddock se dessaler le temps de finir la préparation des ingrédients.
- 3 Retirer le filament des moules si cela n'a pas déjà été fait par le poissonnier et réserver.

## Étape 2

### Découpe des légumes

- 1 Effeuille le coeur de céleri et couper l'extrémité du pied. Réserver quelques feuilles pour le dressage. Tailler le reste, le coeur du céleri et les feuilles en petites rondelles. Réserver dans un bol.
- 2 Eplucher et ciseler l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Eplucher les pommes de terre avec un économiseur puis les couper en cubes à l'aide d'un couteau éminceur.

Réserver dans un bol.

### Étape 3

#### Cuisson des pommes de terre et des moules

- 1 Verser de l'eau dans une casserole, ajouter les pommes de terre puis saler. Faire chauffer.
- 2 Dans une autre casserole, verser un fond d'eau puis ajouter les moules. Couvrir, faire chauffer et attendre qu'elles s'ouvrent en mélangeant de temps en temps.
- 3 Lorsque les moules sont ouvertes, les débarrasser dans un saladier et réserver le jus de cuisson des moules dans la casserole.
- 4 Décortiquer les moules et en réserver quelques unes pour la décoration.
- 5 Vérifier la cuisson des pommes de terre: planter la lame d'un couteau dans un cube, si elle ne rencontre aucune résistance, c'est cuit.
- 6 Lorsqu'elles sont cuites, les retirer de la casserole à l'aide d'une écumoire et les mettre dans une passoire.

### Étape 4

#### Préparation de la soupe

- 1 Remettre la casserole avec le jus de cuisson des moules sur feu vif. Verser les échalotes et couvrir. Porter à ébullition.
- 2 Une minute après le début de l'ébullition, ajouter la crème liquide et le lait ribot. Porter à ébullition pendant 5 minutes et mélanger de temps en temps.
- 3 Lorsque le lait a bien infusé, filtrer le mélange à l'aide d'un chinois placé au dessus d'un saladier.
- 4 Remettre le lait filtré dans la casserole et faire chauffer sur feu moyen. Emulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant pour aérer le lait.
- 5 Egoutter le haddock dans une passoire puis le verser dans le lait émulsionné. Ajouter les moules, le céleri et les pommes de terre. Mélanger et laisser sur le feu jusqu'à ce que la soupe soit chaude.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Verser la soupe dans une assiette creuse à l'aide d'une louche.
- 2 Décorer de quelques moules dans leur coquille et de feuilles de céleri. Servir aussitôt.