

Soupe de Maïs aux Moules

Ingrédients pour : 4 personnes

- 600 grammes de moules de Bouchot
- 500 grammes de maïs en bête
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 oignon rouge
- 1 piment vert doux (facultatif)
- sel et poivre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 23 minutes



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 1.90 Euros
par personne**

Préparation

Grattez et lavez les moules

Placez le maïs égoutté dans une casserole, couvrez de 3 cm d'eau et ajoutez le cube de bouillon émiétté, faites le cuire 15 minutes à petite ébullition, à mi cou-couvert

Mixez la soupe et laissez-la cuire encore 5 minutes et rectifiez l'assaisonnement

Epluchez et hachez l'oignon et faites le revenir avec le piment émincé 3 minutes dans une grande poê anti adhésive, puis ajoutez les moules.

Quand elles sont ouvertes, versez la soupe dans les assiettes creuses et répartissez les moules dessus

Servez aussitôt

