

# Potage Billi By

(Potage aux moules)

Pour 8 personnes

- Pour le fumet de poisson nécessaire à la soupe
- 2 Kg de poisson (variété: têtes, arêtes, grondins...)
- oignons, échalote, ail, felures, champignons, bouquet garni
- 4 litres de moules (de préférence de Bouchot)
- 4 oignons moyens - 3 échalotes - 1 plichers champignons
- Persil, céleri

- 1 bouteille  $\frac{1}{2}$  de vin blanc sec
- herbes (persil, céleri, fenouil) ciboulette
- crème fraîche - (200g environ)
- 3 jaunes d'œufs + jus de citron pour lier -

Préparer le fumet de poisson en faisant bouillir pendant 20 mn à  $\frac{1}{2}$  heure le poisson coupé en morceaux, l'oignon haché, l'échalote également hachée, des épluchures de champignons, sel, poivre en grains et herbes (persil, céleri, fenouil) d'eau <sup>2 l.</sup> environ  $\frac{1}{2}$  bouteille de vin blanc. Passer le bouillon et le réserver.

Faire ouvrir les moules dans un récipient avec couvercle. Détacher les moules et les réserver. Passer à travers une passoire très fine l'eau des moules et la réserver.

Mélanger le fumet de poisson, l'eau des moules, le reste du vin blanc ( $\frac{1}{2}$  bouteille)

Mettre une pointe de safran.

Laisser bouillir  $\frac{1}{4}$  d'heure ce bouillon.

Mixer les moules et mélanger cette crème au bouillon obtenu précédemment.

Fin Ajouter la crème fraîche et amener à l'ébullition en remuant avec une spatule (safran d'œuf + vin + 1 file d'ail)

Rectifier l'assaisonnement.

Servir bouillant dans des soupières ind.

- richelles - Garnir chacune d'entre elles d'une pincée de persil finement haché ou de ciboulette finement coupée.