

Reste de moules "marinière"
en potage

Allonger la sauce si nécessaire avec un
cube de bouillon de poisson.
Ajouter de la crème et amener à l'ébulli-
-tion -

Épaissir avec du tapioca (1 petite cuillerée
à soupe par personne)

Réchauffer les moules et les mettre
dans le potage -

Servir avec des croutons ailés