

La Soupe de Coquillage au Fenouil et à l'Absinthe

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 1 gros fenouil
- 400g de moule de Bouchot (petites)
- 400g de coques
- 1 échalote ciselée
- Absinthe
- 1dl de vin blanc
- 1dl de bouillon de volaille
- 1dl de fumet de poisson
- 1 brindille de thym
- 50g de beurre
- Huile d'olive
- sel, Tabasco, jus de citron
- Aneth ou feuilles de fenouil.

PRÉPARATION:

Les Coquillages:

La veille, mettre les coques à dégorger dans l'eau salée. Laisser une nuit dans le bac à légumes du frigo (il ne faut pas que ce soit trop froid) pour qu'elles rejettent le sable.

Le lendemain, égoutter et laver à grande eau plusieurs fois. Gratter et laver les moules.

La Soupe:

Éplucher le fenouil et l'émincer très finement à l'aide d'une mandoline. Le faire suer au beurre, saler légèrement et déglacer avec une goutte d'absinthe. Mouiller avec le bouillon de volaille et le fumet de poisson. Cuire à feu doux pendant 10 minutes environ.

Pendant ce temps, faire suer l'échalote ciselée avec un peu de beurre dans une grande casserole. Ajouter les coquillages bien égouttés, puis le vin blanc. Couvrir et cuire à feu très vif en remuant de temps à autre. Lorsque les coquillages sont ouverts, les égoutter. Récupérer le jus de cuisson et le filtrer dans une étamine. Décortiquer les coquillages et ajouter le tout (jus de cuisson+coquillages) à la soupe.

Prendre garde de ne plus faire cuire car les coquillages deviendraient durs et racornis.

Répartir le fenouil et les coquillages harmonieusement dans les assiettes bien chaudes. Mixer la soupe avec le beurre très froid et un filet d'huile d'olive. La consistance doit être bien mousseuse. Rectifier l'assaisonnement avec une pointe de tabasco, un peu de jus de citron et une larme d'Absinthe. Verser sur les coquillages, garnir de quelques feuilles de fenouil ou aneth et servir rapidement!