

Soupe de coque à la patate

Pour 4 "Lolottes":

- 500g de coques
- 2 petits oignons
- 2 petites gousses d'ail
- 2 pommes de terre Charlotte (hi hi hi...)
- 2 càs de crème fraîche liquide light
- 1 càs de gingembre haché
- 1 carotte
- 750ml d'eau
- une branche de céleri avec des feuilles
- 2 càc de fumet de poisson
- qq tours du moulin de poivre de sunshuan (comment ça s'écrit déjà?)
- une pincée de filaments de safran
- qq tours [du moulin jamie oliver de patiwizz](#) (sorry Gisou je remets le lien...)

Rincer bien les coques dans plusieurs eaux. Les laisser ensuite 30mn dans l'eau froide

Emincer les oignons et l'ail, les mettre à fondre dans une cocotte avec 1 càs d'huile d'olive chaude. Quand ils sont bien dorés y ajouter le gingembre

Raper les pommes de terre en tranches fines (chips) et bien les rincer. Les ajouter dans la cocotte

Raper grossièrement la carotte. Plouf avec le reste

Emincer le celeri. Plouf touille.

S'occuper des tours de moulins (les 2) soyer généreux sauf si vous aimez pas trop les épices

Mouiller un peu avec de l'eau et rajouter le fumet

Au tour des coques maintenant

Laisser 10mn à couvert et sur feu doux

Mettre la crème liquide et le safran...

Prendre une cuillère à soupe et une petite coque. Mettre dans votre bouche et

Fermer les yeux...



Mademoiselle Charlotte est contente d'elle.