



## **SOUPE DE BUTTERNUT AUX MOULES**

**pour 4 personnes :**

**1/4 litre de vin blanc - 1kg moules - 1kg butternut épluchée  
- 10 cl crème fraîche - beurre - 1 pincée de muscade  
moulue - 1 pincée d'anis vert moulu - sel - poivre - QS  
graines d'anis -**

**Découper en dés la butternut. La faire revenir dans le  
beurre. Saler et poivrer. Cuire jusqu'à ce que la chair soit  
tendre.**

**Dans une casserole faire ouvrir les moules avec le vin  
blanc bouillant. Assaisonner avec la muscade et l'anis vert.  
Egoutter les moules en conservant le jus.**

**Mixer les dés de butternut avec le jus des moules et la  
crème.**

**Verser dans les assiettes. Disposer les moules  
(harmonieusement...) Saupoudrer de graines d'anis.**