

Soupe safranée aux moules et aux ravioles

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kilo de moules de [l'étang de Thau](#) (clic)
- 250g de ravioles au fromage
- 1 blanc de poireau
- 1 carotte
- 1 petit oignon
- 2 pincées de filaments de safran
- 1 litre de [bouillon de volaille](#) (clic) peu salé
- ¼ de litre d'eau de cuisson des moules
- 1 grosse noix de beurre
- 5 branches de persil plat
- 1 grosse cuillère à soupe de crème épaisse (facultatif)
- sel et poivre

On y va ? :

1. Ébarber et laver les moules dans de l'eau froide.
2. Mettre les moules dans une grande marmite et les faire ouvrir sur feu vif. Les enlever du feu dès qu'elles s'ouvrent. *A ce stade le but n'est pas de les faire cuire mais de recueillir leur eau.*
3. Garder ¼ de litre d'eau de cuisson des moules. Réserver les moules égouttées.
4. Ciseler l'oignon. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et faire revenir l'oignon *sans coloration*.
5. Ajouter dans la sauteuse le poireau ciselé très fin et la carotte coupée en petits dés. Faire revenir quelques minutes, *toujours sans coloration*.
6. Ajouter le bouillon et l'eau des moules **filtrée**. Faire cuire à petit feu pendant une trentaine de minutes.
7. Ajouter les ravioles et faire cuire le temps indiqué sur le paquet.
8. Ajouter le poivre, le safran et éventuellement du sel, *à ce stade il est nécessaire de goûter pour rectifier l'assaisonnement*.
9. Une minute avant la fin de la cuisson ajouter les moules et éventuellement la crème.
10. Servir très chaud dans des assiettes creuses ou des bols et parsemer de persil haché.