

Soupe aux ravioles et aux moules

Entrée **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 50 mn**Cuisson** : 45 mn*Goûtez à cette soupe exquise dans laquelle le safran peut être remplacé par du curry.*

Ingrédients

- 4 plaques de ravioles du dauphiné - par exemple de ravioles Saint Jean
- 1 kg de moules
- 2 poireaux
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 tige de céleri
- coulis de tomate
- huile d'olive
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre
- safran

Préparation

- 1 Rincez et pelez les légumes. Coupez en cube les poireaux, la carotte, la courgette et le céleri. Hachez l'ail.
- 2 Faites revenir à l'huile d'olive dans une casserole les poireaux et l'ail pendant 5 minutes. Ajoutez la carotte, la courgette et le céleri. Salez et poivrez. Laissez cuire à feux doux tout en mélangeant.
- 3 Ajoutez le safran, le coulis de tomate et un peu d'eau. Mettez un couvercle et laissez frémir pendant 15 minutes.
- 4 Pendant ce temps, lavez et nettoyez les moules. Mettez-les ensuite dans une casserole d'eau jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent et retirez-les du feu.
- 5 Filtrez et ajoutez le jus de cuisson des moules à la soupe. Séparez les moules de leurs coquilles.
- 6 Réchauffez la soupe en y ajoutant de la crème fraîche. Quand la soupe est à ébullition, rajoutez les ravioles, remuez et laissez cuire 1 minute. Versez les moules, ajoutez le persil et servez immédiatement.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

