

SOUPE DE SAUMON AUX ALGUES

Ingrédients :

8 pommes de terre moyennes à chair ferme
2 gros oignons
400 g de filet de saumon
1,5 l de bouillon de poisson
5 grains de poivre
2 feuilles de laurier
2 cs d'algues déshydratées
30 g de beurre
20 cl de crème liquide
Sel, poivre

Préparation :

Couper les pommes de terre épluchées en cube et hacher finement l'oignon.
Essuyer le filet de saumon et le en cubes de 2cm.

Cuisson :

Porter le bouillon de poisson à ébullition.
Ajouter les oignons, les grains de poivre, le laurier et les pommes de terre.
Faire cuire 10 minutes.
Incorporer le saumon, la crème et le beurre et retirer du feu.
Couvrir et laisser cuire le saumon quelques minutes.
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
Servir dans des assiettes chaudes.



Recette proposée par Marie-Jo
Journal Ouest France du 27/10/2018
Troc-recettes du 28/01/2019 : Lanmodez