

# 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