

VELOUTÉ de SAUMON au WAKAMÉ

Ingrédients

1l de bouillon de poisson (ou fumet de poisson en poudre)
10 g de wakamé en paillettes
1 feuille de laurier
6 pommes de terre de taille moyenne
2 gros oignons
300 g de filet de saumon
15 cl de crème liquide

Préparation (la veille si possible)

Réchauffer le bouillon de poisson avec 2/3 du wakamé et la feuille de laurier

Couper les pommes de terre épluchées en cube ainsi que les oignons.

Verser les légumes dans le bouillon. Cuire 10 à 15 minutes suivant les pommes de terre utilisées. Mouliner la soupe pour obtenir un velouté onctueux.

(le lendemain) Couper le filet de saumon en petits cubes et incorporer les au velouté réchauffé. Verser le reste des paillettes d'algues.

Couvrir et laisser cuire doucement le saumon quelques minutes.

Avant de servir ajouter une cuillerée de crème.

