



LOHIKEITTO
SOUPE DE SAUMON

INGRÉDIENTS

- 300 g de filets de saumon
- 20 cl de crème fraîche
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 4 pommes de terre
- ½ bouquet de persil
- 15 g de beurre Biocoop
- sel, poivre.

LOHIKEITTO SOUPE DE SAUMON

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

1. Éplucher, laver et couper le blanc des poireaux en petits morceaux. Les faire revenir à feu doux dans une marmite avec un peu de beurre. Remuer de temps en temps.
2. Peler et couper les carottes et les pommes de terre en petit morceaux. Ajouter les carottes dans la marmite et laisser mijoter 5 min en augmentant un peu le feu. Mélanger régulièrement.
3. Ajouter les pommes de terre et de l'eau à hauteur des légumes. Couvrir et laisser bouillir à petit ébullition pendant 20 min.
4. Préparer les filets de saumon en ôtant la peau et les arrêtes puis les découper en cubes d'environ 4 cm.
5. Ajouter les morceaux de saumon dans la marmite et laisser cuire environ 3 min à tout petit feu. Saler et poivrer.
6. Verser la crème fraîche et mélanger. Servir bien chaud.

biocoop

Coquelicot