

Soupe de pomme de terre à la norvégienne; saumon, cabillaud et pétoncles de baie |

Recette pour 4 portions

Description

Un soupe crémeuse de poisson et petits légumes; carotte, poireau, céleri et fenouil.

L'astuce du chef

Cette soupe peut très bien faire un repas consistant si la portion est conséquente.

Ingrédients

Soupe

- 100 Gr Filet de morue
- 100 Gr Filet de saumon sans peau
- 100 Gr Pétoncles de baie
- 100 Gr Poireau
- 100 Gr Carotte
- 150 Gr Pommes de terre yukon gold
- 100 Gr Oignon
- 100 Gr Fenouil
- 100 Gr Céleri
- 1 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 1 Cuil. à soupe Farine
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- 250 Ml Crème 35%
- 150 Ml Vin blanc

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Lavez et taillez tout les légumes en cubes réguliers ou en juliennes. Coupez en morceaux (même format afin que la cuisson soit uniforme) le saumon, pétoncles de Baie et la morue.

Soupe

Faites fondre un peu de beurre dans une casserole et y ajouter les légumes. Après 2-3 minutes de cuisson, ajoutez la farine et mélangez. Versez tout les liquide et faites cuire une quinzaine de minutes. Ajoutez les pétoncles de Baie et les morceaux de poisson, poursuivez la cuisson 2-3 minutes, puis servir aussitôt.

Bon appétit!